

**AMANDA CHRISTINA SIMPLÍCIO CALHEIROS**

**O ESTUDO DA GASTRONOMIA COMO UM POTENCIALIZADOR DE  
DESENVOLVIMENTO DO POTENCIAL HUMANO: UM ESTUDO DE CASO DE  
UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM MACEIÓ**

**LISBOA**

**2020**



**INSTITUTO SUPERIOR DE GESTÃO**

**O ESTUDO DA GASTRONOMIA COMO UM POTENCIALIZADOR DE  
DESENVOLVIMENTO DO POTENCIAL HUMANO: UM ESTUDO DE CASO DE  
UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM MACEIÓ**

**AMANDA CHRISTINA SIMPLÍCIO CALHEIROS**

Dissertação apresentada no Instituto Superior  
de Gestão para obtenção do Grau de Mestrado  
em Gestão do Potencial Humano.

Orientador: Professor Doutor Eduardo Moraes  
Sarmiento

Co-orientadora: Professora Doutora Maria de  
Fátima da Costa Lippo Acioli

**LISBOA**

**2020**

## RESUMO

O estudo da gastronomia como nova ciência teve início no Brasil, no ano de 1964, porém a profissionalização apenas iniciou no ano de 1999, com o surgimento dos cursos tecnológicos de gastronomia, segundo Miyazaki (2006). No município de Maceió, o estudo da gastronomia apenas começou no ano de 2012, conforme relatório de cursos autorizados do Ministério da Educação, o que potencializou vertiginosamente o crescimento econômico, financeiro e social da cidade. Para a análise dos dados quanto ao crescimento da economia, foram utilizados os dados fornecidos pela ABRASEL. Para saber a possibilidade do desenvolvimento do potencial humano, inicialmente estudamos a estrutura curricular do curso. Posteriormente iniciamos o estudo de caso analisando o perfil do ingressante no curso de gastronomia, para se ter conhecimento de quem era o público alvo que se buscava especializar, por intermédio da aplicação de um questionário estruturado. Por fim, questionamos aos discentes, ao término do curso, se houve ou não desenvolvimento do potencial de gerir um estabelecimento gastronômico com base no que fora aprendido no decorrer do curso, o qual culminou em um resultado positivo após a análise dos dados do questionário aplicado.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Desenvolvimento do potencial humano; Capacidade de gerenciamento.

## **ABSTRACT**

The study of gastronomy as new science that began in Brazil in 1964, but the professionalization only began in 1999, with the emergence of technological course in gastronomy, according to Miyazaki (2006). In Maceió town, the study of gastronomy only began in 2012, according to the report of the authorized courses of the Ministry of Education, which dramatically boosted the economic, financial and social growth of the city. For data analysis on economic growth, the data provided by ABRASEL. To know the possibility of developing human potential, we initially studied the curricular structure of the course. Subsequently, we started the case of study by analyzing the profile of the freshmen in the gastronomy course, in order to know who was target audience who sought to specialize by applying a structured questionnaire. Finally, we asked the last year students, whether or not there was a development of the potential to manage a gastronomic establishment based on what was learned during the course, which culminated in a positive result after analyzing the data from the applied questionnaire.

**Keywords:** Gastronomy; Developing human potential; Manageability.

## Índice

|  |    |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO .....  | 6  |
| 2. A IMPORTÂNCIA DO ENSINO PROFISSIONAL .....  | 8  |
| 3. O SURGIMENTO DO CURSO TECNOLÓGICO SUPERIOR NO BRASIL .....  | 11 |
| 3.1 A HISTÓRIA DO SURGIMENTO DO CURSO DE GASTRONOMIA NO BRASIL .....   | 15 |
| 3.2 A EDUCAÇÃO PARA O ESTUDO DA GASTRONOMIA EM ALAGOAS .....   | 17 |
| 3.3 A GASTRONOMIA COMO UM FATOR DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E<br>ECONÔMICO EM MACEIÓ .....   | 18 |
| 4. METODOLOGIA .....   | 22 |
| 4.1 DA ANÁLISE DA ESTRUTURAÇÃO DA INSTITUIÇÃO OBJETO DE ESTUDO<br>26   |    |
| 4.2 DA ANÁLISE DA ESTRUTURAÇÃO CURRICULAR DO CURSO TECNOLÓGICO<br>DE GASTRONOMIA. ....   | 29 |
| 4.2 DO QUESTIONÁRIO APLICADO .....   | 38 |
| 4.3.1 DOS REQUISITOS UTILIZADOS PARA A FORMULAÇÃO DOS<br>QUESTIONAMENTOS .....   | 38 |
| 4.3.2 O PERFIL DO DISCENTE INGRESSANTE NO CURSO DE<br>GASTRONOMIA .....  | 38 |
| 4.3.3 A ANÁLISE DO DESENVOLVIMENTO PESSOAL DOS DISCENTES<br>PARA SE JULGAR APTOS PARA ABRIR E GERIR UM NEGÓCIO<br>GASTRONÔMICO. .... | 46 |
| CONCLUSÃO .....  | 50 |
| REFERÊNCIAS .....  | 52 |

## 1. INTRODUÇÃO

Falar de educação do Brasil é ter a consciência de que seu início se deu apenas para privilegiar uma elite dominante, quanto ao domínio de desenvolvimento científico, como também de que o desenvolvimento de atividades menos favorecidas apenas ocorreu pela necessidade de mão de obra capacitada.

Com a gastronomia não foi diferente. Os trabalhos que eram desenvolvidos em cozinhas eram prestados por mulheres ou por homens que não detinham o domínio de outros ofícios.

A evolução ou profissionalismo da profissão ocorria conforme a experiência e o interesse em aprender, mas a regra do trabalhador da cozinha era iniciar como auxiliar de limpeza e, conforme seu comprometimento, evoluir para galgar novos postos, até se tornar cozinheiro.

Contudo, devido à necessidade do domínio de técnicas, com a abertura do mercado globalizado, as mudanças sociais, a falta de tempo para o preparo da comida e a entrada da mulher no mercado financeiro e econômico, o hábito de comer em casa foi se esvaindo e a procura por comida fora do ambiente familiar foi aumentando, e, conseqüentemente, o número de estabelecimentos que ofertam comidas.

Porém a mão de obra qualificada era muito escassa, motivo pelo qual passam a surgir os cursos profissionalizantes em cozinha, os quais evoluíram para os cursos tecnológicos, como também os de bacharelado em gastronomia.

O profissional que passa a exercer o seu labor em um empreendimento gastronômico, possui um perfil delimitado pelo MEC (2016, p. 152), segundo o qual ele:

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

Devido a tamanhas responsabilidades, o profissional da gastronomia precisa se capacitar para atender a tal perfil, conforme preconiza Toledo e Bergamo (2011, p.82) *apud* Minasse (2015, p. 163):

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem caráter inovador e sintonizado com as necessidades de formação profissional que os cursos tecnológicos representam, sem perder a característica específica de um curso superior de graduação. Este novo ambiente faz emergir nas organizações a necessidade de um profissional mais qualificado, mais flexível e multifuncional, indispensável para o sucesso e, talvez, para a própria sobrevivência das organizações contemporâneas.

Tendo em vista que o objetivo principal de um curso tecnológico é capacitar seu público alvo, que no presente são os discentes, visamos com o presente trabalho saber se o curso, da forma como está sendo ministrado, com as especificações de grade curricular, é capaz de desenvolver o potencial humano dos discentes para que ele possam gerir um negócio gastronômico.

Para que o questionamento supra fosse organizado, solicitamos na instituição objeto de estudo a grade curricular com o devido ementário, para que o mesmo fosse analisado quanto à projeção do ensino para o desenvolvimento do discente durante o curso, para poder verificar a possibilidade de evolução e se com as disciplinas e assuntos ministrados, os alunos teriam condições de se desenvolver no mercado de trabalho, gerindo seu próprio negócio.

Após a análise da estrutura curricular do curso, passamos a analisar o perfil do ingressante no curso tecnológico de gastronomia, para que assim pudéssemos observar qual era o público a quem se destinava o curso, quem o buscava e quais as expectativas e maiores dificuldades a serem enfrentadas.

Buscamos observar quais seriam as dificuldades encontradas pelos discentes em seu caminhar, partindo das metodologias de ensino vivenciadas ainda na época escolar, para que se pudesse observar quais as técnicas de ensino com que já haviam tido contato.

A turma em que se aplicou o questionário foi observada durante todo o curso e, ao término, no último dia de aula, houve a aplicação de um novo questionário para saber se o discente se sentia apto a gerir um empreendimento gastronômico e se o curso galgou seu objetivo de desenvolver-lhe o potencial humano.

Ocorre que um grande número de alunos desistiu do curso em seu decorrer e outros perderam algumas disciplinas, motivo pelo qual não fizeram parte do último questionário aplicado.

Entretanto, os alunos que persistiram até o fim, em sua maioria, consideraram que o curso foi um capacitador para o desenvolvimento do potencial humano e que se sentem aptos para gerir um empreendimento gastronômico.

## 2. A IMPORTÂNCIA DO ENSINO PROFISSIONAL

A educação, seja ela qual for sua modalidade, é tida como um fator de desenvolvimento de toda e qualquer nação, sendo esse fator diretamente correlacionado com a evolução econômica e social. Bispo (2015, p. 3) esclarece que:

só pode haver processo educacional pleno quando os sujeitos deste processo se entendem como cidadãos, como espaços abertos, inconclusos, inacabados, mas com a irrefreável tendência ao infinito. Um bom nível educacional permite que um indivíduo tenha uma melhor noção dos seus direitos e deveres, ou seja, permite desenvolver uma consciência cidadã e contribui para que esse indivíduo se torne um membro ativo da sociedade e do mercado.

Quando se faz referência ao estudo profissional, fala-se diretamente do domínio de técnicas na cadeia de produção, sendo esse o grande precursor para que iniciasse o processo do ensino tecnológico. Gama *apud* Leão (2007) conceitua técnica como:

conjunto de regras práticas para fazer coisas determinadas, envolvendo a habilidade do executor e transmitidas, verbalmente, por exemplo, no uso das mãos, dos instrumentos e ferramentas e das máquinas. Alarga-se frequentemente para nele incluir o conjunto dos processos de uma ciência, arte ou ofício, para obtenção de um resultado determinado com o melhor rendimento possível.

Ocorre que trabalhar é algo intrínseco à existência humana, como bem defende Saviani (2007, p. 1):

Em outros termos, diferentemente dos animais, que se adaptam à natureza, os homens têm que fazer o contrário: eles adaptam a natureza a si. O ato de agir sobre a natureza, adaptando-a às necessidades humanas, é o que conhecemos pelo nome de trabalho. Por isto podemos dizer que o trabalho define a essência humana. Portanto, o homem, para continuar existindo, precisa estar continuamente produzindo sua própria existência através do trabalho. Isto faz com que a vida do homem seja determinada pelo modo como ele produz sua existência

Nesse processo de domínio da terra, a necessidade de produzir faz o homem querer estar em constante evolução, desenvolvendo-se, porém, no momento em que ele passou a querer dominar outro homem, surgiram conflitos de interesses, pois quem era proprietário de terra não mais trabalhava na terra, pois essas atividades passaram a ser exclusivas dos que não eram proprietários, fazendo surgir a escola.

Saviani (2007, p. 2) discorre com muita propriedade sobre o tema quando defende que:



A palavra escola em grego significa o lugar do ócio. Portanto, a escola era o lugar a que tinham acesso as classes ociosas. A classe dominante, a classe dos proprietários, tinha uma educação diferenciada que era a educação escolar. Por contraposição, a educação geral, a educação da maioria era o próprio trabalho: o povo se educava no próprio processo de trabalho. Era o aprender fazendo. Aprendia lidando com a realidade, aprendia agindo sobre a matéria, transformando-a.

No momento em que se inicia o processo industrial, passa a surgir maiores problemas sociais, dando origem à revolução, dando origem à revolução industrial, pois as regras impostas para o trabalho passaram a ser sub-humanas, sem garantias, sem zelos, com muitos riscos e poucos recursos e/ou retorno.

Entretanto, após tal processo de transformação social, o trabalhador deixou de ser visto como algo desprezível e passou a ser considerado como um fator de crescimento e o ócio, anteriormente venerado, passou a ser tido como desprezível.

As mudanças das bases trabalhistas afetaram toda a população trabalhadora, tendo em vista a substituição do homem pela máquina, fazendo surgir uma nova vertente para o trabalhador, conforme explica Feres (2018, p. 11):

Tais transformações também levaram a uma profunda alteração na forma tradicional de organização do trabalho, que, até então, sucedia-se de maneira integral, requerendo do trabalhador todo o controle do processo, e passou a ser particionado e especializado, estabelecido a partir de normas, hierarquia, disciplina e vigilância. O particionamento do trabalho retirou do trabalhador a sua capacidade de interagir diretamente com o mercado para oferecer o fruto do seu trabalho.

Mas as mudanças sociais não finalizaram quando da chegada das máquinas e do processo disciplinar e vigilante do trabalho, tendo ido além. Com as novas tecnologias, o homem precisou entender todo o processo de formação, necessitando, além de executar atividades, de ter o domínio teórico, conforme esclarece Feres (2018, p. 12): “O novo perfil de trabalhador precisava ter competências e habilidades que passavam a integrar o trabalho intelectual e o trabalho manual ou operacional. Isso levou a um deslocamento da dualidade em termos de divisão social e técnica do trabalho”.

Conforme as necessidades sociais e as tendências de mercado, o trabalho passou a ser muito mais específico, voltado para o domínio de funcionalidades específicas, com o uso de técnicas para o desenvolvimento das atividades, sendo elas as grandes precursoras do surgimento de estudos técnicos.

Mas também a forma de ensino precisou ser modificada e diversos recursos passaram a ser utilizados para potencializar o processo de ensino-aprendizagem, objetivando a prática a ser

desenvolvida quando o discente adentrar no campo de trabalho. Nesse contexto Becker (1992) *apud* Silva *et al.* (2012, p. 2); Nicola *et al* (2016, p. 357) esclarecem que:

Não resta dúvida que os recursos didáticos desempenham grande importância na aprendizagem. Para esse processo, o professor deve apostar e acreditar na capacidade do aluno de construir seu próprio conhecimento, incentivando-o e criando situações que o levem a refletir e a estabelecer relação entre diversos contextos do dia a dia, produzindo, assim, novos conhecimentos, conscientizando ainda o aluno de que o conhecimento não é dado como algo terminado e acabado, mas sim que ele está continuamente em construção através das interações dos indivíduos com o meio físico e social.

E é nesse contexto que os cursos profissionalizantes devem galgar o processo de ensino-aprendizagem, fazendo com que o aluno seja capaz de desenvolver suas habilidades, sentindo-se aptos a gerenciar seu negócio, mediante as atividades práticas desenvolvidas no decorrer do curso.

Sendo assim, o ensino profissionalizante busca a formação mediante o ensinamento de conceitos teóricos e práticos, conforme esclarece CEDEFOP (2014, p. 293) *apud* Magalhães *et al* (2019, p. 4), quando conceitua o estudo profissional como o “ensino e formação que tem como objetivo dotar as pessoas de conhecimentos teóricos e práticos, capacidades e/ou competências exigidos por profissões específicas ou pelo mercado de trabalho.”, sendo esses trabalhadores precursores das bases econômicas e sociais, pois são eles que impulsionam a economia e o desenvolvimento social.

### **3. O SURGIMENTO DO CURSO TECNOLÓGICO SUPERIOR NO BRASIL**

A necessidade de formar trabalhadores no Brasil surge no mesmo momento em que o país passa a ser objeto de colonização, tendo em vista que a elite dominante era destinada a dar continuidade aos estudos acadêmicos, sendo considerado como uma indignidade o trabalho que não fosse voltado para galgar os caminhos da academia.

Dessa forma, os índios, por já possuir uma grande disponibilidade e habilidade em trabalhos manuais, obtinham todo o escopo necessário para ter essas atividades desenvolvidas manualmente.

Contudo, como a nova colônia portuguesa precisava se estruturar, tanto os índios, como também os negros, ao chegarem em território brasileiros, foram os primeiros a receber o ensino profissional naquela época, para exercer funções manuais consideradas indignas para os colonizadores, como bem descreve Fonseca, V.I, 1961, p.18 *apud* Cunha, 2005:

fato de, entre nós, terem sido índios e escravos os primeiros aprendizes de ofício marcou com um estigma de servidão o início do ensino industrial em nosso país. É que, desde então, habituou-se o povo de nossa terra a ver aquela forma de ensino como destinada somente a elementos das mais baixas categorias sociais

Segundo Fonseca (1961), o modelo adotado passou a desencadear diversos problemas sociais. Iniciou-se com a restrição de prestação de certos serviços, tendo em vista que o serviço pesado era destinado à categoria mais baixa da sociedade, o que passou a privar o desenvolvimento das atividades ou ofícios, termos utilizados à época, por trabalhadores livres, levando a interferir diretamente em outras esferas econômicas e sociais, pela ausência do desenvolvimento.

Ocorre que o modelo econômico que estava sendo implementado no Brasil, inviabilizava o desenvolvimento industrial na nova colônia portuguesa, o que foi modificado com a chegada da família real e de D. João VI no ano de 1808. Com a chegada da família real, surge a necessidade da exploração do desenvolvimento industrial no Brasil, contudo houve uma grande escassez de mão de obra para desenvolver as atividades necessárias.

Dessa forma, para desenvolver mão de obra capacitada, com a finalidade de atender à escassez devido à abertura dos portos ao comércio, D. João VI funda o Colégio das Fábricas em 1808, visando à profissionalização de mão de obra artística e de aprendizes vindos de Portugal, segundo Garcia (2000, p. 03).

Ocorre que, apesar de o Brasil ter deixado de ser colônia e ter passado a ser império, no ano de 1823, nada havia mudado quanto ao ensino profissionalizante, ocorrendo mudanças significativas apenas em 1827, quando a Câmara aprovou o projeto da comissão de instrução que organizava o ensino público no Brasil.

Quanto ao tema, Fonseca *apud* Garcia, 2000, p. 03, relata que “a tentativa de organização do ensino revelava uma tendência à evolução do conceito dominante sobre o ensino profissional, pois mostrava que a consciência nacional começava a se preocupar com o problema e a influir no espírito dos homens públicos (...)”.

Garcia (2000, p. 4) declara com muita veemência como foi a destinação das atividades tecnológicas ao afirmar que:

O ensino necessário às indústrias iniciou-se destinado aos silvícolas, depois aos escravos, em seguida aos órfãos e aos mendigos, e mais tarde passou a atender os excluídos, como cegos e os surdos-mudos. Isto se deu com a criação, por D. Pedro II, do Imperial Instituto dos Surdos-Mudos, que se destinava ao ensino de ofícios: os cegos aprendiam tipografia e encadernação e os surdos-mudos, sapataria, encadernação, pontuação e douração.

Com o surgimento da república, surge a necessidade da capacitação de mão de obra voltada para a indústria, sendo criadas escolas profissionalizantes em todas as capitais brasileiras, porém estas possuíam tanto instalações como professores em situação precária, pois não havia formação acadêmica para o magistério. Para subsidiar tal assertiva, Kunze (2009, p. 09) expõe:

a criação da rede federal de educação profissional no Brasil [...] ocorreu no final da década de 1910, quando o governo federal criou e instalou em cada capital brasileira uma Escola de Aprendiz Artífices, com a finalidade de ministrar o ensino de ofícios referentes às especialidades industriais de cada Estado, proporcionar aos considerados ociosos e desprovidos da fortuna uma profissão, um ofício, e formar os futuros operários úteis às indústrias nascentes. O conjunto das dezenove escolas profissionais congêneres foi concebido no âmbito das ações voltadas à afirmação e consolidação da República Federativa Brasileira, bem como, ao seu progresso que foi atribuído à educação do povo, ao controle social e à industrialização, entre outras condições

Porém, com o advento da segunda guerra mundial, a exportação foi comprometida e o ensino profissionalizante sofreu um processo de crescimento acelerado, mas ainda destinado às classes mais baixas da sociedade, fazendo surgir as escolas de aprendizes e artífices, devido ao decreto nº 13064 do ano de 1918.

Apenas em 1937 a educação técnica surge como um fator de desenvolvimento social, como também econômico da classe trabalhadora do país com a promulgação da nova Constituição do Brasil, promulgada pelo presidente Getúlio Vargas, fazendo surgir as escolas profissionalizantes voltadas para a capacitação industrial, denominados Liceu industrial, por intermédio do artigo 129, segundo as informações disponibilizadas pelo Ministério da Educação:

O ensino pré-vocacional e profissional destinado às classes menos favorecidas é, em matéria de educação, o primeiro dever do Estado. Cumpre-lhe dar execução a esse dever, fundando institutos de ensino profissional e subsidiando os de iniciativa dos Estados, dos Municípios e dos indivíduos ou associações particulares e profissionais. É dever das indústrias e dos sindicatos econômicos criar, na esfera de sua especialidade, escolas de aprendizes, destinadas aos filhos de seus operários ou de seus associados. A lei regulará o cumprimento desse dever e os poderes que caberão ao Estado sobre essas escolas, bem como os auxílios, facilidades e subsídios a lhes serem concedidos pelo poder público.

Nesse momento, foi necessária a criação do Serviço Nacional de Aprendizagem da Indústria (SENAI) em 1942 e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946, estes voltados exclusivamente para fazer capacitação, treinamento e direcionamento de mão de obra para indústria e para o comércio, conforme esclarece Manfrinato (2006).

Ocorre que o surgimento dos cursos tecnológicos ou cursos superiores de tecnologia – CSTs, passa a fazer parte da iniciativa privada com a reformulação da Lei de Diretrizes e Bases – LDB (lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e devido ao Decreto Federal nº 2.208 de 17 de abril de 1997.

A LDB, em seu capítulo III, trata sobre a educação profissional e tecnológica, contudo não há especificações quanto ao tema, informando apenas a abrangência. Vejamos

§ 2º A educação profissional e tecnológica abrangerá os seguintes cursos:

I – de formação inicial e continuada ou qualificação profissional;

II – de educação profissional técnica de nível médio;

III – de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação.

§ 3º Os cursos de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação organizar-se-ão, no que concerne a objetivos, características e duração, de acordo com as diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação.

Ocorre que como a LDB falou de forma muito superficial sobre os cursos tecnológicos, foi necessária a promulgação do Decreto nº 2.208 de 17 de abril de 1997, o qual já foi revogado

pelo Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004, voltado para a organização dos cursos destinados à educação profissional de nível superior tecnológico.

Sendo assim, o Conselho Nacional de Educação instituiu as diretrizes curriculares nacionais gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, com a resolução CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002. O primeiro artigo da legislação acima citada defende que:

Art. 1º A educação profissional de nível tecnológico, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias.

Dessa forma, os cursos tecnológicos surgem para capacitar pessoas a utilizarem a tecnologia ao seu favor, verificando as tendências de trabalho e como desenvolver suas aptidões, motivo pelo qual estabelece o que cada curso deverá aplicar em seu desenvolvimento no segundo artigo da resolução:

Art. 2º Os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

- I - incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
- II - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- III - desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
- IV - propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- V - promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
- VI - adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- VII - garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

Observando tais assertivas, podemos compreender que o presente estudo encontra embasamento institucional na resolução acima citada, uma vez que o estudo tecnológico visa ao desenvolvimento da capacidade empreendedora e de gestão de pessoas e negócios, embasado na interdisciplinaridade, contextualização e atualização, conforme o atuação do campo do trabalho. É nesse contexto que surge o curso tecnológico de gastronomia no Brasil.

### 3.1 A HISTÓRIA DO SURGIMENTO DO CURSO DE GASTRONOMIA NO BRASIL

O surgimento da profissionalização do cozinheiro e do curso de gastronomia como ciência passível de estudo, ocorreu da mesma forma que as outras funções de ofício, ou seja, da necessidade de capacitação de técnicas para o desenvolvimento da profissão.

Rubim *et al* (2013, p. 3) esclarecem tal fato com muita precisão, ao afirmarem que:

Da mesma maneira que a culinária é uma expressão da cultura e passada adiante entre os grupos mediante observação e repetição, é possível afirmar que o ofício de cozinheiro também era aprendido assim, no dia a dia, em momentos de necessidade na família. Tradicionalmente, o ofício e as atividades relacionadas à cozinha no Brasil sempre foram uma atividade deixada para as mulheres no ambiente doméstico e para os homens, normalmente aqueles menos preparados (com treinamento e/ou educação) para realizar outras atividades no ambiente profissional. A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si. Apenas depois do estabelecimento dos primeiros restaurantes, com a valorização do profissional pelas classes urbanas, é que a demanda pela formação de mão de obra se instala.

Ocorre que no Brasil a profissionalização passou a acontecer de forma tardia, uma vez que a profissão também era vista apenas como uma alternativa para quem não possuía outro tipo de emprego, conforme assertivas de Jhun *et al apud* Rubim (2013, p. 3):

No Brasil, por muito tempo a aprendizagem acontecia apenas nos ambientes de trabalho. Os jovens, os migrantes e os imigrantes sem experiência que precisavam trabalhar eram aceitos em restaurantes e começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais e, se conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira.

Dessa forma, a escola pioneira do ensino voltado para cozinha foi o SENAC, conforme explica Miyazaki (2006, p. 17):

No Brasil, a primeira escola de formação profissional para cozinheiros de que se tem notícia foi o Senac - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – em 1964, na então Escola Senac “Lauro Cardoso de Almeida”, em São Paulo. Alguns anos mais tarde, em 1970, o Senac iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, São Paulo. Esse curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos carentes financeiramente, muitos deles saídos da FEBEM (Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor), que recebiam, inclusive, remuneração para estudar. Em 1994, o Senac, em Águas de São Pedro, ofereceu o primeiro curso de qualificação profissional, denominado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I.), em parceria com o

The Culinary Institute of America (C.I.A.), como já vimos, uma das melhores instituições de ensino de culinária da América. Metade do corpo docente, chefes de cozinha, eram professores do C.I.A. com vasta experiência profissional; vinham dos Estados Unidos ao Brasil para lecionar ao pequeno grupo de alunos

Ocorre que, ao iniciar o novo curso, este perdeu o caráter de ser voltado para pessoas carentes, pois passou a ser pago e com um custo muito elevado, podendo ser composto por qualquer pessoa que tivesse condições financeiras de pagar por ele, segundo Campos (2000, p.129) *apud* Miyazaki (2006, p.18).

Depois do sucesso ministrado pelo SENAC e com a valorização da profissão pela mídia brasileira, no ano de 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de gastronomia no Brasil, segundo Miyazaki (2006, p.18)

Fevereiro: Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina - Florianópolis/SC; Março: Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembi-Morumbi – São Paulo/SP; e Julho: Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí/SC

Atualmente, segundo informação no portal e-mec, do Ministério de Educação e Cultura, o Brasil possui 383 (trezentos e oitenta e três) cursos de gastronomia, os quais são divididos, quanto ao modelo de educação, em 333 (trezentos e trinta e três) cursos presenciais, 50 (cinquenta) cursos a distância. Ocorre que no Brasil são autorizados quatro tipos de categoria de ensino, quais sejam, bacharelado, licenciatura, sequencial e tecnológico.

Nesse sentido, o curso de gastronomia ofertado no Brasil apresenta o quantitativo de 12 (doze) para curso de bacharelado, 6 (seis) cursos para o sequencial e o que possui o maior quantitativo é o curso tecnológico com 365 (trezentos e sessenta e cinco) cursos, aprovados pelo Ministério de Educação e Saúde, quanto à categoria licenciatura, inexistindo qualquer curso em todo o território brasileiro que esteja cadastrado na plataforma do Ministério de Educação e Cultura.

Além de tais modalidades, o e-mec presta as informações dos cursos que estão ativos e os que ainda não iniciaram suas atividades, dos quais 292 (duzentos e noventa e dois) já estão ativos e 91 (noventa e um) ainda não iniciaram suas atividades, o que demonstra que o curso está em crescimento desde sua instalação no país, tornando-se um fator de desenvolvimento econômico e financeiro, tanto no Brasil, como em Alagoas e, principalmente, na capital do estado, na cidade de Maceió.



Os dados acima apresentados comprovam que os cursos de curta duração são os que mais têm crescimento haja vista a necessidade de capacitação de mão de obra, fazendo com que haja mais procura por tal categoria, como também pelo fato da possibilidade da continuidade dos estudos em especializações.

### **3.2 A EDUCAÇÃO PARA O ESTUDO DA GASTRONOMIA EM ALAGOAS**

Pensar em Alagoas é imaginar o “paraíso das águas”, sendo, por longos anos, o principal atrativo para o turismo alagoano justamente a diversidade de ecossistemas aquáticos existentes em todo o estado.

Tal diversidade comporta, inclusive, um complexo Estuarino Lagunar Mundaú-Manguaba (CELMM), que segundo Odum (1988, p. 377 – 378) *apud* Lima (2015, p. 1 – 2):

é uma massa de água costeira semifechada que possui uma ligação livre com o mar aberto (...) fortemente afetado pela ação das marés e, dentro dele, a água marinha mistura-se... com água doce oriunda de áreas terrestres (...) Os estuários poderiam ser considerados zonas de transição ou ecotones entre os habitats de água doce e marinhos, porém muitos dos seus atributos físicos e biológicos mais importantes não são transicionais, porém exclusivos.

Tendo em vista essa exclusividade de características, essas águas permitiram o desenvolvimento de um molusco bivalve, denominado sururu, que foi tombado como Patrimônio Imaterial de Alagoas, no ano de 2014, pelo Conselho Estadual de Cultura, o que potencializou uma nova publicidade de Alagoas, principalmente de Maceió, como sendo um polo gastronômico.

Tal mudança permitiu a abertura do mercado de forma que, apesar de já haver um único curso tecnológico de gastronomia na cidade Maceió, o qual teve início em seis de fevereiro de 2012, novos cursos voltados para a área gastronômica começaram a surgir.

Sendo assim, no ano de 2014, mais uma faculdade deu início às suas atividades ofertando o curso tecnológico de gastronomia, e no ano de 2016, mais um curso foi ofertado em outra faculdade de ensino superior, todos na modalidade presencial, atualmente já existindo a liberação de mais dois cursos para iniciar suas atividades em dois centros universitários na categoria presencial, conforme as informações prestadas pelo Ministério de Educação e Cultura.

Ocorre que, no estado de Alagoas, não há apenas os cursos acima citados; existe o cadastramento de quinze cursos, dos quais cinco são presenciais e dez são na modalidade a distância. Do volume total de cursos ofertados, nove já iniciaram suas atividades e seis já

possuem aprovação para iniciar quando conseguirem montar turma, porém todos os cursos são na categoria de tecnológico, sem existir nenhuma oferta ou cadastramento de curso na categoria de bacharelado.

Tendo em vista a localização do estado, é possível abranger diversos biomas, a diversidade de produtos de origem animal e vegetal é muito diversificada, o que permite a exploração de diversas áreas na gastronomia, a qual vem permitindo a abertura do mercado e o crescimento econômico.

### **3.3 A GASTRONOMIA COMO UM FATOR DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E ECONÔMICO EM MACEIÓ**

Com o crescimento da capacitação da mão de obra, com as mudanças de hábito da população, a qual passou a comer mais fora de casa devido à inserção da mulher no campo de trabalho, com a diminuição do tempo para o preparo das refeições, ocorreu o crescimento do desenvolvimento econômico no ramo da gastronomia, conforme esclarece Carneiro (2003, p. 19):

O fim das refeições em família leva à erosão do próprio conceito de “refeição” numa sociedade em que nas casas vigora o império do micro-ondas e no trabalho, na rua ou na diversão expandem-se as práticas da “alimentação rápida”, de beliscar petiscos e lanches em “lanchonetes”, fenômeno que surge na fronteira difusa entre os bares e restaurantes e que simboliza essa nova relação com os horários e rituais de comida.

As mudanças sociais também ocorreram em Maceió, que passou a ser um polo de referência gastronômica, ao qual o governo do estado vem dando apoio para que cada vez mais haja a expansão do mercado.

Com a finalidade de incentivar o turismo, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEDETUR) firmou convênio com a Associação Brasileira de Bares e Restaurante (ABRASEL), para melhorar o desenvolvimento econômico e gastronômico, como declara o presidente da ABRASIL, o senhor Thiago Falcão:

É de fundamental importância essa parceria, por meio do convênio com a Sedetur, porque a gente garante um calendário de festivais durante o ano, que, além de fomentar a nossa economia e a nossa gastronomia, torna-se, também, um atrativo turístico importante, que valoriza a nossa cultura e promove a nossa gastronomia nacionalmente

Para comprovar tal assertiva, necessário se faz apresentar como a gastronomia vem valorizando a cidade de Maceió, conforme matéria apresentada no maior jornal do estado.

O mar azul turquesa e as imponentes lagoas que cercam a capital alagoana garantem ao destino não somente paisagens exuberantes, mas também grande vocação gastronômica. Sabores que se misturam do litoral ao sertão, tradições seculares e técnicas internacionais fazem da gastronomia um dos principais cartões de visita de Maceió e o segundo motivo pelo qual os turistas escolhem visitar a cidade, como apontam pesquisas realizadas pela Secretaria Municipal de Turismo (Semtur).

Comprovando a assertiva da associação da gastronomia ao turismo, Cecilia Tavares escreve com um brilhantismo singular que:

O melhor tempero gastronômico é a cultura de um povo. E quando juntamos esse tempero com sol o ano inteiro e águas calmas e cristalinas, encontramos a receita perfeita para um destino especial. Assim é Alagoas, que, com suas paisagens e seus sabores já reconhecidos nacionalmente, torna-se um destino cada vez mais completo.

O crescimento também pode ser visto com o surgimento das novas tendências do mercado, como os food truck, os quais, além de estarem dispersados em diversos pontos da cidade, atualmente contam com nove food park em diversos pontos da cidade, os quais vêm desenvolvendo atividades artísticas e culturais que atraem o público para o consumo de alimentos e bebidas, em toda a cidade.

Ocorre que o conceito do food park surge no intuito de proporcionar divertimento em centros fechados, como também opção de consumo diversificado em um único ambiente, tendo em vista que os espaços públicos deixaram de atender às novas necessidades de lazer, conforme explica Gueraldi e Lutz (2015, p. 4):

As atividades de encontro, lazer e recreação, tradicionalmente fruídas nos espaços públicos abertos foram paulatinamente transferidas para espaços privados e fechados, segregados do tecido urbano convencional e protegidos dos signos negativos aos quais passaram a ser associados

Esclarecemos que os *food trucks* compõem a categoria de comida de rua móvel, os quais chegaram para atender a uma tendência de mercado, qual seja, comida rápida e barata, destinada a quem esteja disposto a experimentar coisas novas ao ar livre.

Salienta-se que o investimento para o início de um empreendimento na categoria de *food truck* é baixo, se comparado à abertura de um restaurante, tendo em vista que a estruturação

física necessita ser compacta, o cardápio é reduzido tendo em vista as limitações de preparo, a forma de atendimento é rápida e não é necessário investir em estrutura para acomodação dos clientes, pois estes já se direcionam ao local de compra cientes da ausência de conforto.

Apesar da viabilidade financeira para o investidor no ramo de *food trucks*, seria deveras preocupante se não ocorresse o investimento também em restaurantes, com outros conceitos e inovações. Nesse sentido, há um crescimento notório também de restaurantes e bares em Maceió, havendo, conforme os dados prestados pela Associação Brasileira de Bares e Restaurante (ABRASEL), na capital alagoana, no ano de 2018, 350 restaurantes e bares que são responsáveis por um numerário de empregabilidade de 8.604 funcionários e que geram um impacto econômico-financeiro de R\$ 92.000.000,00 (noventa e dois milhões de reais).

Tal expressividade é aplaudida pelo prefeito da capital alagoana, o prefeito Rui Palmeira, que declara:

A gastronomia é um dos pontos fortes para o turismo de Maceió e temos hoje chefes e restaurantes de muita qualidade. Nós ficamos felizes com o crescimento do setor e temos ações importantes para promover ainda mais a gastronomia local, como a parceria da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, com festivais, guia gastronômico e o Natal dos Folguedos. Isso movimenta a capital e aquece a nossa economia, porque atrai turistas e os próprios maceioenses e alagoanos que curtem os sabores da nossa região

Corroborando as palavras do prefeito, o Secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEDETUR), senhor Rafael Brito, declara:

A nossa gastronomia é rica e diversificada. Temos bons restaurantes de várias vertentes, desde a cozinha japonesa, italiana, peruana e, claro, a regional, que é muito rica. Esta premiação só comprova essa qualidade. Tudo isso é um grande atrativo para os turistas. Muitos dos festivais promovidos e apoiados pelo Governo contemplam o período de baixa temporada, visando fomentar a atividade turística durante todo o ano, gerando emprego e renda não só aos envolvidos diretamente com turismo, mas, também, em atividades indiretas. A cadeia produtiva do turismo é complexa e está ganhando cada vez mais importância no cenário econômico local.

O desenvolvimento da gastronomia local também é fomentado pelo incentivo de festivais gastronômicos, tendo a capital alagoana sido palco de quatro festivais de grande expressão no ano de 2018, sendo eles denominados Brasil Sabor, Sabores de Alagoas, Festival da Lagosta e o Ôxtoberfest.

Devido ao fomento da gastronomia, a Secretaria Municipal de Turismo de Maceió (SEMTUR) divulgou que cerca de 80% dos turistas que visitam Maceió classificam a

gastronomia local como excelente ou muito boa, sendo um grande fator de desenvolvimento econômico na cidade.

#### 4. METODOLOGIA

A metodologia aplicada ao presente trabalho visou ao fornecimento de elementos cruciais para realizar uma pesquisa quantitativa e qualitativa, sendo embasada na análise do ementário para a estruturação do curso tecnológico de gastronomia ofertado pela instituição de ensino superior objeto de estudo, na coleta de dados da instituição objeto de estudo, como também na compreensão do público discente que busca o curso tecnológico de gastronomia considerando as suas características e pensamentos iniciais a respeito dele, como também visa analisar o desenvolvimento humano do discente ao terminar o curso e seu potencial de gerir um negócio mediante os ensinamentos recebidos durante essa trajetória.

Segundo Gil (2008, p. 31), “todo processo de pesquisa social envolve: planejamento, coleta de dados, análise e redação do relatório”. Dessa forma, quando do início das atividades do mestrado, foi de imediato aplicado o primeiro questionário para que se pudesse realizar o acompanhamento da turma durante todo o curso, ou seja, pelo período de dois anos e seis meses, como também para se poder aplicar um questionário ao término do curso, analisando o real aproveitamento do público discente.

Para que fosse realizada a etapa estatística do estudo de caso, foram aplicados dois questionários. O primeiro obteve uma estruturação de amostragem, com perguntas fechadas, sendo aplicado aos discentes quando iniciaram o curso de gastronomia, para averiguar o perfil desses alunos que estavam ingressando em um curso superior tecnológico, o qual teria o objetivo de capacitá-los para o mercado de trabalho. Eis os questionamentos apresentados:

1. Qual a sua faixa etária?

- ☐ 18 a 25 anos
- ☐ 26 a 35 anos
- ☐ 36 a 45 anos
- ☐ 46 a 55 anos
- ☐ 56 ou mais

2. Sexo:

- ☐ Masculino
- ☐ Feminino

3. Estado Civil:

- ☐ Casado (a)
- ☐ Solteiro (a)
- ☐ Divorciado (a)
- ☐ Viúvo (a)
- ☐ União Estável

4. Possui filhos?

- ☐ Não tenho
- ☐ 01 filho
- ☐ 02 filhos

- ☐ 03 filhos  
☐ 04 filhos
5. Com quem você mora?  
☐ Com os pais  
☐ Com o cônjuge  
☐ Com familiares  
☐ Com amigos  
☐ Sozinho
6. Qual o rendimento familiar mensal?  
☐ até 1 salário mínimo  
☐ de 1 a 2 salários mínimos  
☐ de 2 a 3 salários mínimos  
☐ de 3 a 5 salários mínimos  
☐ mais de 5 salários
7. Você já repetiu o ano?  
☐ Nunca repeti o ano  
☐ Sim, 1 vez  
☐ Sim, 2 vezes ou mais
8. Quais os recursos didáticos utilizados por seus professores em seu ensino médio?  
☐ lousa e giz  
☐ quadro branco  
☐ transparência  
☐ projetor  
☐ computador
9. Como você avalia seu rendimento escolar no ensino médio?  
☐ excelente  
☐ bom  
☐ médio  
☐ insatisfatório  
☐ não sabe informar
10. Possui algum tipo de financiamento estudantil?  
☐ Sim  
☐ Não
11. É a sua primeira graduação?  
☐ Sim  
☐ Não
12. O que motivou você a fazer gastronomia?  
☐ Escolha própria  
☐ Meus pais escolheram  
☐ Mercado  
☐ sonho
13. Como você classificar sua desenvoltura na cozinha?  
☐ excelente  
☐ bom  
☐ médio  
☐ insatisfatório  
☐ não sabe informar
14. Já exerceu atividade profissional em cozinha?  
☐ Sim  
☐ Não

- ( ) insatisfatório  
( ) não sabe informar
15. Quais as maiores dificuldades acadêmicas enfrentadas durante este primeiro período do curso?
- ( ) entender os conteúdos teóricos  
( ) entender os conteúdos práticos  
( ) correlacionar a prática com a teoria  
( ) entender o que o professor solicita  
( ) trabalhar em equipe
16. Qual a sua expectativa quanto ao mercado de trabalho?
- ( ) excelente  
( ) bom  
( ) médio
17. O que você pretende fazer logo após se formar?
- ( ) Trabalhar  
( ) Continuar estudando  
( ) Ambos (trabalhar e estudar)  
( ) Não tenho a menor ideia
18. Como você considera a importância da faculdade para o seu futuro?
- ( ) Não possui importância  
( ) Pouca importância  
( ) Importante  
( ) Decisiva  
( ) Não sei

Quanto ao segundo questionário, este foi aplicado para a verificação da capacitação do discente quanto ao desenvolvimento humano para gerir um negócio considerando o conteúdo ministrado durante o curso, tendo sido apresentadas as opções de sim ou não, com a possibilidade de justificar a resposta assinalada, conforme a estrutura apresentada.

1 – Você compreende que a faculdade foi importante para o seu crescimento profissional?

- ( ) Sim  
( ) Não

Justifique:

2 – Você considera que ter cursado o curso de gastronomia foi importante para se inserir no mercado de trabalho?

- ( ) Sim  
( ) Não

Justifique:



3 – Qual a diferença que o curso de gastronomia trouxe para seu processo de aprendizagem?

4 – Você se considera apto para enfrentar o mercado de trabalho devido ao aprendizado durante o curso?

( ) Sim

( ) Não

Justifique:

5 – Você se vê apto a iniciar o seu empreendimento gastronômico levando em consideração o que foi aprendido no curso?

( ) Sim

( ) Não

Justifique:

6 – Você gostaria de que houvesse uma abordagem diferenciada para melhorar o seu processo de aprendizagem?

( ) Sim

( ) Não

Justifique:

7 - O curso atendeu às suas necessidades para exercer funções na cozinha?

( ) Sim

( ) Não

Justifique:

Para o segundo momento, foi utilizada a pesquisa tipo Survey, a qual, segundo Gil (2008, p. 55), caracteriza-se:

... pela interrogação direta das pessoas cujo comportamento se deseja conhecer. Basicamente, procede-se à solicitação de informações a um grupo significativo de pessoas acerca do problema estudado para em seguida, mediante análise quantitativa, obter as conclusões correspondentes dos dados coletados.

A amostragem se deu com a turma que iniciara o curso de gastronomia em 2017.2, a qual era composta por dezoito alunos, tendo em vista ser esse o número mínimo de alunos que a instituição permite para a abertura de turma. O questionário foi aplicado a todos os alunos ingressantes, visando conhecer o perfil desses discentes, uma vez que o objetivo era de acompanhar sua evolução e desenvolvimento.

Salientamos que não tivemos nenhuma dificuldade para a coleta dos dados, pois todos os alunos se dispuseram a responder os questionários, tendo sido explicado com antecedência, o motivo pelo qual esses questionários estavam sendo aplicados.

No último dia de aula, ao término do curso, a turma era composta apenas por sete alunos. Essa redução de número ocorreu porque alguns perderam disciplinas e não ganharam o status de formandos, e outros desistiram do curso durante o período da pesquisa.

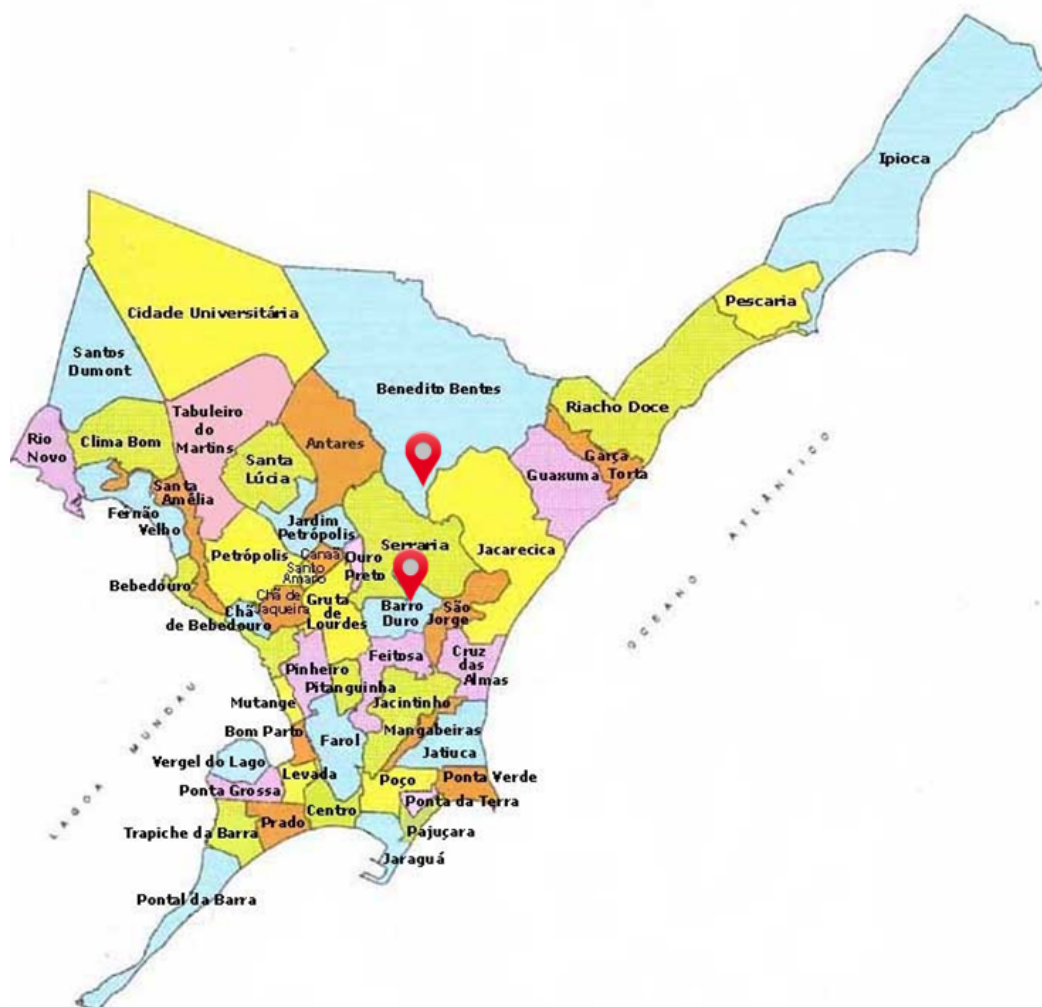
Durante a etapa observacional, ocorreu o acompanhamento de todos os discentes que se mantiveram estudando durante todo o curso para verificar se estava havendo estímulo ao desenvolvimento do potencial humano, uma vez que já se tinha conhecimento do ementário do curso.

Por fim, questionamos aos alunos que permaneceram até o término, apesar da drástica redução, se eles se sentiam aptos a gerir um empreendimento gastronômico. O novo questionário, era aberto para que os alunos expressassem sua opinião quanto a sua formação e ao desenvolvimento humano para gerir esse empreendimento.

#### **4.1 DA ANÁLISE DA ESTRUTURAÇÃO DA INSTITUIÇÃO OBJETO DE ESTUDO**

A instituição de ensino superior objeto de estudo é localizada na cidade de Maceió, a qual apresenta uma população de 1.018.948 habitantes, distribuídos em 509,320 km<sup>2</sup>, apresentando uma densidade demográfica de 1.854,10 hab/km<sup>2</sup>, subdivididos em 50 bairros, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Para atender ao número populacional com um ensino de qualidade, a instituição estudada oferta treze cursos de bacharelado, um curso de licenciatura e cinco cursos tecnológicos, sendo os cursos distribuídos em dois campus distintos dentro da cidade de Maceió.



Fonte: [http://mcz-al.blogspot.com/2008/12/conhecendo-cidade-de-macei\\_20.html](http://mcz-al.blogspot.com/2008/12/conhecendo-cidade-de-macei_20.html)

O campus I é localizado no bairro do Barro Duro, sendo ofertados os cursos de Gastronomia, atualmente com um quantitativo de 102 alunos; Engenharia Civil, com 288 alunos; Engenharia de Produção, com 24 alunos; Engenharia de Computação, com 61 alunos; Arquitetura e Urbanismo, com 74 alunos; Direito, com 331 alunos; Nutrição, com 72 alunos; Enfermagem, com 412 alunos; Fisioterapia, com 127 alunos; Psicologia, com 186 alunos; Nutrição, com 72 alunos; Análise e Desenvolvimento de Sistemas, com 66 alunos.

Quanto ao campus II, este se localiza no bairro do Benedito Bentes, sendo ofertados os cursos de Administração, com 99 alunos; Pedagogia, com 186 alunos; Serviço Social, com 97 alunos; Gestão de Recursos Humanos, com 121 alunos; Logística, com 62 alunos e Marketing, com 18 alunos.

Urge salientar que, no Brasil, cada curso possui suas especificações conforme a modalidade de ensino escolhida, de forma que quem estuda na modalidade de bacharelado poderá exercer diversas funções que abranjam sua área de formação. Contudo, quem opta por fazer um curso com licenciatura, este estará apto para, além de exercer as diversas funções que o curso lhe oferece, também poderá exercer o ofício de ser professor, motivo pelo qual passa a estudar disciplinas voltadas ao ensino.

Quando tratamos dos cursos técnicos e tecnológicos, mudamos não apenas a atuação do profissional, mas também o objeto e o público que se almeja abranger. O curso técnico é de nível médio, com carga horária mínima de 800 a 1.200 horas, dependendo das necessidades do curso, desde que atenda às especificações determinadas na portaria nº 870 de, 16 de julho de 2008.

Tendo em vista a necessidade de regulamentação da educação profissional, a lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases), por intermédio do artigo 41, informa que:

Art. 41. O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Quando se faz referência a um curso tecnológico, faz-se referência a um curso de nível superior que apresenta como tempo mínimo a carga horária de 1600 a 2400 horas, a depender das determinações contidas no catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia e das necessidades do curso. Quanto à gastronomia, o catálogo determina que o curso possua uma carga horária mínima de 1.600 horas, as quais podem ser distribuídas em um período de dois a dois anos e seis meses de curso.

No presente, estamos tratando de um curso tecnológico que tem duração de dois anos e seis meses, subdividido em cinco períodos de seis meses, comportando as disciplinas de práticas gastronômicas, legislação sanitária e normas de segurança alimentar, gestão financeira, gestão de pessoas, comunicação e expressão, empreendedorismo, marketing, gerenciamento, planejamento físico de instalações, primeiros socorros, dentre outras disciplinas que capacitam o discente ao campo de trabalho, as quais serão analisadas em tópico posterior.

Salienta-se que o curso, à época da pesquisa, era composto por cento e dois discentes, subdivididos em cinco turmas de diversos períodos, com onze docentes ministrando aulas presenciais, mais três docentes ministrando aulas a distância, no tocante às disciplinas de metodologia da pesquisa, gestão e negociação de vendas e ética.

Com bases em tais informações, buscamos analisar toda a estrutura curricular do curso, para compreender a abordagem do conteúdo visando ao desenvolvimento do aluno como um gestor do potencial humano dentro de um empreendimento gastronômico. Também pesquisamos o perfil dos discentes ingressantes no curso de gastronomia mediante a aplicação de questionário estruturado, buscamos avaliar se as expectativas iniciais quanto ao curso foram atendidas, e, principalmente, procuramos analisar se o curso foi um precursor de desenvolvimento do potencial humano quanto à possibilidade de o discente se sentir apto para exercer atividade remunerada, gerenciando um empreendimento, mediante o conhecimento recebido durante o percorrer do curso.

## **4.2 DA ANÁLISE DA ESTRUTURAÇÃO CURRICULAR DO CURSO TECNOLÓGICO DE GASTRONOMIA**

A estruturação curricular do curso tecnológico de gastronomia é composta por trinta e sete disciplinas que são distribuídas em cinco períodos de seis meses cada, tendo uma variação de oito a nove disciplinas a serem cursados por semestre, com exceção do último semestre, que é composto apenas por quatro disciplinas devido à elaboração do trabalho de conclusão do curso.

| Período    | Disciplina   | Carga horária |
|------------|--|---------------|
| 1º período | Ciências dos alimentos, nutrição e dietética                   | 30            |
|            | Microbiologia dos alimentos                                    | 60            |
|            | História da gastronomia  | 30            |
|            | Legislação sanitária e normas de segurança em cozinha          | 30            |
|            | Fundamentos, estrutura e funcionamento da cozinha profissional | 30            |
|            | Habilidades e técnicas de cozinha                              | 60            |
|            | Ética profissional   | 30            |
|            | Comunicação e expressão  | 30            |
| 2º período | Cozinha fria   | 30            |
|            | Gestão financeira em gastronomia                               | 30            |
|            | Empreendedorismo   | 30            |
|            | Serviço de sala e bar  | 30            |
|            | Gerenciamento de alimentos e bebidas                           | 30            |
|            | Serviço de chá e café  | 30            |
|            | Cozinha brasileira   | 60            |

|            |                                       |     |
|------------|---------------------------------------|-----|
|            | Lanches                               | 30  |
| 3º período | Planejamento de cardápios             | 30  |
|            | Marketing e gastronomia               | 30  |
|            | Cozinha asiática                      | 30  |
|            | Cozinha italiana                      | 60  |
|            | Confeitaria básica                    | 60  |
|            | Cozinha francesa                      | 60  |
|            | Iniciação à enofilia e enogastronomia | 30  |
|            | Gestão de pessoas                     | 30  |
| 4º período | Panificação                           | 60  |
|            | Cozinha das Américas                  | 60  |
|            | Planejamento físico de instalações    | 30  |
|            | Cozinha diet, light e hospitalar      | 30  |
|            | Organização de eventos                | 30  |
|            | Cozinha mediterrânea                  | 60  |
|            | Confeitaria avançada                  | 60  |
|            | Noções de primeiros socorros          | 30  |
|            | Metodologia científica                | 30  |
| 5º período | Cozinha de criação                    | 60  |
|            | Chocolates e gelados                  | 60  |
|            | Projeto integrador                    | 130 |
|            | Tendências gastronômicas              | 30  |

Fonte: Projeto do Curso de Gastronomia da instituição de ensino superior estudada.

No primeiro semestre, os discentes são apresentados às disciplinas com titulação de: ciências dos alimentos, nutrição e dietética; microbiologia dos alimentos; história da gastronomia; legislação sanitária e normas de segurança em gastronomia; fundamentos, estrutura e funcionamento da cozinha profissional; habilidades e técnicas de cozinha; ética profissional, comunicação e expressão.

Nesse primeiro contato dos discentes com o universo gastronômico, eles precisam obter todos os princípios básicos para que exerçam profissionalmente suas funções dentro de uma cozinha.

É nesse ínterim que há a disciplina habilidades e técnicas de cozinha. Nessa disciplina, os discentes aprendem todas as técnicas básicas para a produção de alimentos, tais como os cortes de legumes, vegetais e folhosos, os cortes e as identificações dos tipos de carne, as diferenças havidas entre elas, como selecionar os produtos, os tipos de cocções existentes, como harmonizar e equilibrar elementos em uma produção gastronômica.

Mas de nada valerá saber trabalhar com o alimento se o discente for incapaz de compreender quais são as composições dos alimentos, motivo pelo qual estuda ciências dos alimentos, nutrição e dietética. Essa disciplina é a responsável pela delimitação e identificação de cada tipo de nutriente, explanando quais os macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), como também os micronutrientes (vitaminas e minerais), como eles são localizados no ambiente e como agem no organismo humano.

Além de saber a composição dos alimentos, necessário se faz saber quais micro-organismos são capazes de deteriorar os alimentos, quais são os agentes de contaminação, como eles agem no corpo humano e como pode ser evitada a contaminação dos alimentos, sendo tais explicações objeto de estudos na disciplina microbiologia dos alimentos.

Para que se tenha um embasamento das regras de segurança alimentar, como deve ser o comportamento de todos que estão na cozinha, como também o que é obrigatório se obter em um ambiente em que se produza alimentos, necessário se faz o conhecimentos das normas regulamentadoras impostas pelos órgãos de fiscalização, as quais são apresentadas aos discentes na disciplina de legislação sanitária e normas de segurança em gastronomia.

Tendo em vista que as normas são aplicadas dentro do estabelecimento onde se produzem os alimentos, a disciplina de fundamentos, estrutura e funcionamento da cozinha profissional passa a prestar as informações basilares de como se deve organizar o fluxo de cozinha, no momento do exercício das atividades.

Contudo, não adianta apenas saber fazer e desenvolver as habilidades dentro de um ambiente de cozinha; necessário se faz todo o processo de comercialização do produto diretamente com o cliente, a forma de abordar, o que oferecer, como oferecer, como atender, os termos selecionados para cativar o cliente, sendo tais assertivas estudadas na disciplina de comunicação e expressão.

Mas ao discente não basta apenas saber fazer e ter domínio da técnica, ele precisa ter conhecimento de como o ser humano desenvolveu o gosto pelas artes gastronômicas e culinárias, como ocorreu a evolução de todo o processo de preparação de alimentos, sendo esse embasamento teórico e histórico estudado na disciplina história da gastronomia.

E, para terminar o semestre, os alunos precisam saber os conceitos éticos que terão que seguir para exercer sua profissão com louvor, estudando a disciplina ética profissional.

No segundo período, a abordagem já passa a ser mais prática, uma vez que o curso é voltado para a capacitação ao mercado de trabalho, sendo obrigatório o domínio das técnicas ministradas no primeiro semestre, para que possam ser complementados com os novos saberes das novas disciplinas.

Nesse ínterim, no segundo semestre, os alunos estudam cozinha fria, gestão financeira em gastronomia, empreendedorismo, serviços de sala e bar, gerenciamento de alimentos e bebidas, serviços de chá e café, cozinha brasileira e lanches.

A cozinha fria trata da parte de saladas e de tudo que as compõe, tal como molhos, maioneses, tipos de azeite e óleos, como também trabalha um pouco a parte da charcutaria, a qual faz referência aos embutidos de uma forma geral, tal como linguiças, presuntos, queijos, iogurtes, preparados de forma artesanal, para que os alunos adquiram a capacidade de fabricar produtos diferenciados no mercado de trabalho.

A disciplina de gestão financeira explana sobre tudo que venha a tratar de dinheiro, tal como a forma de se conseguir valores para investir no negócio selecionado, como aplicar tais valores, para onde direcioná-los, como selecionar a forma de comprar, como também para explicar a maneira de aplicar valores para captar mais valores.

Quanto ao empreendedorismo, os alunos são ensinados a fazer um plano de negócio, no qual são ensinados a verificar todos os requisitos necessários para se criar uma empresa. Observa-se que o plano de negócio condiciona o discente a analisar o mercado, onde pode desempenhar as atividades com maior chance de lucro, além de passar todas as orientações para que se desenvolva um produto e quais as ações empreendedoras que devem ser realizadas para que se torne em empreendedor de sucesso.

Dessa forma, pode-se dizer que é no plano de negócios que todos os objetivos do empreendimento são afluídos para que os riscos do empreendimento sejam analisados e, se possível, diminuídos, pois os erros são restringidos no momento de sua elaboração. Sendo assim, a disciplina intitulada como empreendedorismo é a maior responsável pela apresentação da possibilidade de se observar o que é necessário, no campo negocial, para abrir e gerir o próprio negócio.

Nesse caminhar, a disciplina de gerenciamento de bebidas passa a ter uma significância singular, devendo progredir tanto quanto o plano de negócios, uma vez que ela é destinada a explicar como se deve ser organizado todo o empreendimento para o seu funcionamento conforme o estabelecido no plano de negócio. Dessa forma, explica-se como se deve gerenciar as compras do estabelecimento, como devem ocorrer as reposições, como se deve organizar todos pré-preparos, porcionamento de alimentos, como se deve organizar os horários dos funcionários e toda a parte burocrática que deve ser gerida quando o empreendimento passar a funcionar.

Já a disciplina sala e bar será a responsável pelo desenvolvimento das atividades no âmbito de bebidas e serviços ofertados no salão do estabelecimento. Compreendemos como



salão todo o local onde os clientes chegam para se servir ou ser servidos, dentro de um empreendimento gastronômico. Dessa forma, serão estudados os tipos de serviço, como montar a mesa, servir o cliente, a vestimenta necessária. Já o bar será o local de desenvolvimento dos drinks, das bebidas que precisam de elaboração, tendo regras a serem seguidas e utensílios que são essenciais para o desenvolvimento das atividades.

Nesse segundo período também passam a estudar mais práticas de cozinha, com a disciplina de cozinha brasileira. Nessa disciplinas, são estudadas as particularidades de cada região do Brasil, os principais insumos e utensílios utilizados por regiões, como também aprendem a produzir os alimentos com os elementos de cada região, principalmente os de mais expressão cultural, tal como o sururu alagoano, segundo as informações prestadas por Guimarães (2014), o bolo de rolo pernambucano, o tutu mineiro, o caruru e o vatapá baiano, o tucupi e o tacaca paraense, dentre todas as outras preparações abordadas como regionais em toda a extensão territorial.

E é na disciplina de lanches que os discentes mais se deslumbram. É pizza, é sanduiche, são salgados em geral, que fazem os alunos vibrarem a cada ensinamento, pois é nesse âmbito que eles vislumbram um futuro empreendimento, tendo em vista as possibilidades do conceito, como também pela praticidade, pela forma de abordagem, como também pelas diversas formas que se têm de explorar o negócio, tanto de sabores como de formato.

Mas os discentes ainda possuem mais três semestres pela frente e é no terceiro semestre que as práticas gastronômicas tomam conta do dia a dia de todos eles com as disciplinas planejamento de cardápio, marketing na gastronomia, cozinha asiática, cozinha italiana, confeitaria básica, cozinha francesa, iniciação a enofilia e enogastronomia e gestão de pessoas.

Nesse período, os alunos passam a ser mais e mais desafiados, tendo o primeiro desafio em equipe para suprir: efetuar um almoço ou um jantar unindo todas as disciplinas do semestre.

Quanto à nova abordagem de ensino, com a construção de um evento, podemos observar como é necessária tal experiência, pois permite o desenvolvimento do aluno, como é defendido por Nicola *et al* (2016, 364):

Aulas práticas, quando bem elaboradas, atuam com contraponto das aulas teóricas e aceleram o processo de aquisição dos novos conhecimentos. A realização de experimentos facilita a fixação do conteúdo, complementando a teoria. No entanto, há de se ressaltar que não é necessário um excelente laboratório com os melhores materiais, sendo possível também realizar experiências práticas dentro da sala de aula. O importante é deixar que o aluno manipule os materiais, produza algo ou mesmo observe por si próprio um fenômeno, uma experiência etc. e não que o professor leve tudo pronto para o aluno.

A construção do evento é voltada para que o aluno coloque em prática o que ele observou na teoria de sala de aula, sendo necessário que preste a máxima atenção em todos os conteúdos ministrados, de todas as disciplinas, pois logo virá um novo desafio, quando iniciam as outras disciplinas do semestre.

A primeira disciplina que merece muita atenção é gestão de pessoas, pois nela os discentes aprendem como devem trabalhar em equipe, no tocante a distribuir atribuições e responsabilidades. Nessa disciplina, o discente precisa aprender a desenvolver a capacidade de analisar e conhecer os problemas e também como deverá enfrentá-los, definir metas, além da necessidade de recursos financeiros e tecnológicos em um empreendimento gastronômico.

O segundo desafio dos alunos é passar a organizar um plano de marketing para o evento que irão construir, no decorrer da disciplina marketing e gastronomia. Dessa forma, eles aprendem a gerir recursos tecnológicos capazes de divulgar o evento que estarão organizando, efetuar fotografias que valorizem os pratos que irão compor o evento, administrando as redes sociais, criando um sítio para vendas de ingressos, apitando patrocinadores ou apoiadores para que o evento possua a capacidade de se autogerir, mas lembrando que nesse momento ainda não se visa ao lucro.

Concomitantemente com a parte burocrática, iniciam as tratativas para desenvolver o cardápio. Assim sendo, os alunos passam a explorar os caminhos da gastronomia asiática, para conhecer seus temperos, insumos, modo de preparo e todas as suas histórias, para que sejam equilibrados com os insumos comercializados no Brasil.

Depois do desafio da cozinha asiática, os discentes passam a estudar cozinha italiana e suas técnicas que são difundidas por todo o mundo. Nessa matéria, estudam como se prepara uma massa italiana artesanal, seus molhos, sua cultura. Para tanto, os discentes estudam como se produz a farinha e como é a estrutura do trigo, para que assim compreendam tudo que se pode preparar na vasta cozinha italiana.

O terceiro período é composto pelo estudo de mais uma disciplina clássica, a cozinha francesa. A gastronomia francesa é a responsável pela maioria das estruturas e regras de cozinha, fazendo a denominação dos cortes que foram apresentados no início do curso, de alguns dos serviços estudados no segundo período, das regras de postura à mesa, como também se organiza a hierarquia dentro da cozinha. É nessa matéria que os discentes passam a ter que cumprir todas as regras de cozinha até o término do curso.

O mundo dos doces também é apresentado aos discentes no terceiro período, momento em que passam a cursar confeitaria básica, aprendendo a história da confeitaria no Brasil e no

mundo, as técnicas básicas de confeitaria, os insumos necessários para se realizar as produções, tornando-se aptos para desenvolver as produções mais elaboradas com a junção de diversas técnicas, no semestre subsequente.

Contudo, não adiantaria ter todas as disciplinas, sem fazer a referência de como se deve montar um cardápio, quais as regras que precisam ser seguidas para compor o conceito do empreendimento e os motivos que fazem com que ele seja o cartão de visita do público ao qual se destina toda e qualquer produção em gastronomia.

E a última disciplina cursada nesse período, mas não menos importante, é a disciplina de enofilia e enogastronomia. Essa disciplina faz referência ao uso do vinho na gastronomia, como saber sua composição e características e, principalmente, como se faz a harmonização dos vinhos com os pratos, sendo os vinhos as bebidas que serão servidas no evento, desde a entrada até a sobremesa, motivo pelo qual o estudo é exaustivo, apesar de saboroso.

Ocorre que os desafios do terceiro período são intensificados no penúltimo período do curso, quando as disciplinas são teóricas e práticas, mas com um desafio bem maior, pois os alunos precisam realizar um evento com fins lucrativos, cujo lucro será destinado a uma instituição carente.

Sendo assim, os alunos passam a estudar mais disciplinas do que em todo o decorrer do curso, sendo elas panificação, cozinha das américas, planejamento físico das instalações, cozinha diet, light e hospitalar, organização de eventos, cozinha mediterrânea, confeitaria avançada, noções de primeiros socorros e metodologia científica.

Tendo em vista que os discentes já aprenderam toda a estrutura do grão de trigo, quando iniciam o estudo da panificação, passam a estudar os processos de produção de pão, como é realizada a ficha técnica, os insumos que podem ser utilizados para a produção, como também técnicas empregadas para essa produção, inclusive com o cuidado de aprender a fazer pães especiais para as datas festivas, como é o caso do panetone para o natal.

A disciplina de confeitaria avançada continua a utilizar todas as bases prestadas em confeitaria básica, mas agora prestando atenção aos aditivos que são necessários para a produção em larga escala, apresentando produções mais elaboradas que venham a contemplar todas as produções doces que não foram explanadas no período anterior, fazendo a estruturação de bolos e tortas, montando os recheios e preparando os cremes mais elaborados que, para isso, precisam ser compostos através de diversas técnicas.

A cozinha das américas, por sua vez, vem falar de uma comida cultural disseminada em cada país que se encontre no âmbito da América do Norte, Central e do Sul, com exceção da cozinha brasileira, pois há uma matéria destinada apenas para tratar do tema, como foi abordado

mais acima. Sendo assim, há o cuidado em ensinar as técnicas de ceviche chileno, como deve ser sua composição, como se preparam os tacos mexicanos, as empanas argentinas e todos os outros ícones que são consideradas como expressão da gastronomia americana.

Mas é necessário falar um pouco de saúde e é isso que a disciplina diet, light e hospitalar apresenta aos discentes. Nesse momento, muitas reflexões são apresentadas, pois é ensinado como cozinhar para proporcionar saúde, sem que seja perdido o prazer pela comida. Dessa forma são apresentadas as técnicas de cozinhar sem utilizar sal, sem utilizar açúcar, sem utilizar qualquer tipo de gordura, mas proporcionando um alimento saboroso.

Complementando a cozinha saudável, a disciplina de cozinha mediterrânea também apresenta uma cozinha baseada em elementos da estação, buscando o frescor e o sabor de cada elemento que compõe o prato, utilizando mais peixes e frutos de mar para elaborar cada apresentação, como também equilibrando os elementos para que o prato esteja em perfeita harmonia.

Como não estamos livres de acidentes dentro do ambiente de cozinha, é também ministrada a disciplina de primeiros socorros. Nessa disciplina, o aluno é treinado para prestar os primeiros socorros a qualquer pessoa no âmbito do empreendimento gastronômico, atuando desde a ocorrência de um pequeno corte até os procedimentos respiratórios necessários em caso de uma parada cardiorrespiratória.

Como os alunos precisam realizar o evento, eles precisam compreender como se deve planejar a entrada e saída de pessoas, a acessibilidade a pessoas portadoras de necessidades especiais, o acesso aos banheiros, como se dará a saída de alimentos da cozinha, como será o fluxo de produção da cozinha e tudo isso é aprendido na disciplina planejamento físico de instalações, sendo essa disciplina a responsável pelo conteúdo de estruturação de um empreendimento gastronômico.

Quanto ao planejamento do evento, a disciplina que trata sobre ele, faz com que os alunos apliquem todas as regras que aprenderam no decorrer de todo o curso, pois desenvolvem rede de vendas, plano de marketing, delegam funções, delimitam o público alvo, pensam na decoração, buscam patrocinadores, pois a função desse evento é fazer com que os discentes aprendam a barganhar preços ao realizar as compras, façam pesquisa de mercado para delimitar o público, como também que aprendam como ganhar dinheiro com a gastronomia.

Mas o fim do curso já está próximo, faltando apenas mais um período, que será o momento em que deverão fazer o trabalho de conclusão de curso. Por esse motivo, no quarto período, os discentes ainda têm aula de metodologia científica para que aprendam as regras para

a elaboração de um artigo científico, como também devem proceder na apresentação dos trabalhos.

No último período, as emoções já foram abrandadas, deixando os discentes ficarem mais livres, pois irão construir o trabalho de conclusão de curso na disciplina de projeto integrador, tendo apenas mais três disciplinas: chocolates e gelados, tendências gastronômicas e cozinha de criação.

A disciplina de chocolates e gelados apresenta um vasto conteúdo, abordando o chocolate desde a plantação do cacauzeiro, até o momento em que se trabalha com ele na cozinha em duas diversas aplicações (fazer esculturas, e fazer uma torta espelhada) os processos de temperagem, os cuidados com as datas comemorativas e como fazer um produto diferenciado para ser comercializado.

Mas quando falamos de cozinha de criação, tratamos diretamente de insumos que são rechaçados do mercado de consumo brasileiro, os de pouco valor agregado, mas que são saborosos quando bem preparados. Nessa aula, os alunos precisam criar seus pratos, desenvolver suas habilidades e surpreender a quem quer que seja com os sabores que irão colocar à mesa.

Por fim, os discentes encararão a disciplina denominada como tendências gastronômicas. A qual aborda o que o mestrado está apto para receber, o que é um potencial rentável de negócio, explorando tudo que está em crescimento em Maceió, no Brasil e no mundo.

É essa a grade curricular que compõe o curso de gastronomia da instituição objeto de estudo, a qual visa ao preparo do discente para se inserir no campo de trabalho como um fator de desenvolvimento humano, gerenciando seu negócio gastronômico e potencializando o desenvolvimento econômico-financeiro na cidade Maceió.

Porém, a estrutura curricular não é uma garantia de sucesso, muitos outros fatores interferem na aplicabilidade daquilo que se está planejado, sendo o principal deles o público alvo do presente trabalho, qual seja, o discente.

Sendo assim, passaremos a analisar o perfil desse discente ao iniciar suas atividades acadêmicas no curso de gastronomia, como também se ele se sente apto a desenvolver seu potencial humano, gerindo seu empreendimento gastronômico.

## **4.2 DO QUESTIONÁRIO APLICADO**

### **4.3.1 DOS REQUISITOS UTILIZADOS PARA A FORMULAÇÃO DOS QUESTIONAMENTOS**

Para que houvesse uma pesquisa capaz de nos auxiliar no tocante à análise do perfil do discente e de sua aptidão para desenvolver seu potencial humano no gerenciamento de um negócio gastronômico, foram aplicados um questionário estruturado e um semiestruturado.

Para tanto, observamos o conceito segundo Gil (2008, p.121) relativo à aplicação de questionário em uma pesquisa acadêmica:

como a técnica de investigação composta por um conjunto que são submetidas a pessoas com o propósito de obter informações sobre conhecimentos, crenças, sentimentos, valores, interesses, expectativas, aspirações, temores, comportamentos presente ou passado etc..

Desse modo, o primeiro questionário aplicado visou analisar o perfil de todos os discentes que estavam adentrando no curso de gastronomia, sua escolaridade, seus rendimentos médios, os recursos didáticos com que tiveram contato durante sua vida acadêmica, para que assim se pudesse analisar e “descrever as características da população pesquisada”, conforme preconiza Gil (2008, p.121). Já o segundo, buscou responder se o aluno havia desenvolvido seu potencial para exercer atividade remunerada, gerenciando um empreendimento, mediante o conhecimento recebido durante o percurso do curso.

### **4.3.2 O PERFIL DO DISCENTE INGRESSANTE NO CURSO DE GASTRONOMIA**

Para que se possa compreender a possibilidade de haver desenvolvimento do potencial humano e o crescimento profissional, iniciamos o processo analisando os alunos que ingressaram no curso de gastronomia para saber a dimensão do público ingressante no curso e suas qualificações.

Dessa forma, realizamos a pesquisa com todos os ingressantes no curso, havendo um quantitativo de dezoito pessoas iniciando as atividades educacionais no curso de gastronomia junto à instituição de ensino objeto da pesquisa.

Iniciamos questionando qual a faixa etária dos ingressantes, sendo ela diversificada, abrangendo diversas idades, o que dificulta traçar um perfil etário dos entrevistados:

| <b>Qual a faixa etária</b> |                     |                   |
|----------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>idade</b>               | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| 18 a 25                    | 6                   | 33%               |
| 26 a 35                    | 5                   | 28%               |
| 36 a 45                    | 6                   | 33%               |
| 46 a 55                    | 0                   | 0%                |
| 56 ou mais                 | 1                   | 6%                |

Nota: Elaboração própria.

Contudo, a mesma assertiva não pode ser direcionada quando fazemos referência ao sexo das pessoas que buscam o ensino da gastronomia, de forma que 78% do público que se interessa pelo estudo da cozinha é composto por mulheres, enquanto apenas 22% são homens, conforme a pesquisa realizada.

Ocorre que estamos falando mais de uma questão cultural, uma vez que as mulheres eram as responsáveis pela cozinha desde os tempos indígenas, como prescreve Mendonça (2017, p. 27): “Os índios podiam ter mais de uma companheira. As mulheres cuidavam do artesanato, da confecção dos instrumentos da tribo e da alimentação. Os homens dedicavam-se à caça, à pesca e à guerra”.

Apesar da predominância das mulheres nas cozinhas, conseguimos observar que houve uma pequena mudança quanto ao estado civil das pessoas que compõem o universo da cozinha junto à instituição, conforme tabela que segue:

| <b>Qual o estado civil?</b> |                     |                   |
|-----------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>estado civil</b>         | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| casado                      | 7                   | 39%               |
| solteiro                    | 8                   | 44%               |
| divorciado                  | 3                   | 17%               |
| viúvo                       | 0                   | 0%                |
| união estável               | 0                   | 0%                |

Nota: Elaboração própria.

Sendo assim, a maioria das pessoas que buscam tais conhecimentos, na instituição foco deste estudo, são solteiras e ainda não possuem filhos. Naturalmente que há outras que já têm entre 1 filho e 3 filhos.

| <b>Possui filhos?</b> |                     |                   |
|-----------------------|---------------------|-------------------|
| <b>quantidade</b>     | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| não tem               | 10                  | 56%               |
| 1 filho               | 4                   | 22%               |
| 2 filhos              | 2                   | 11%               |
| 3 filhos              | 2                   | 11%               |
| 4 filhos              | 0                   | 0%                |

Nota: Elaboração própria.

Contudo, apesar do maior número de pessoas não possuir uma relação conjugal, 56% do público não mais reside com os pais, o que nos leva à indução do exercício de atividade laborativa de qualquer natureza.

| <b>Com quem reside?</b>   |                     |                   |
|---------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>tipo de residência</b> | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| pais                      | 8                   | 44%               |
| cônjuge                   | 6                   | 33%               |
| familiares                | 0                   | 0%                |
| amigos                    | 0                   | 0%                |
| sozinho                   | 4                   | 22%               |

Nota: Elaboração própria.

Salientamos que não foi objeto de pesquisa o desempenho de outras atividades econômicas que não sejam no âmbito da cozinha, contudo, ao questionamos sobre o exercício da atividade laborativa no ambiente gastronômico, obtivemos um resultado em excelência



| <b>Já exerceu atividade profissional em cozinha?</b> |                  |                   |
|--|------------------|-------------------|
| <b>trabalho</b>                                      | <b>respostas</b> | <b>percentual</b> |
| sim  | 4                | 22%               |
| não  | 14               | 78%               |

Nota: Elaboração própria.

Apesar de haver um aproveitamento de conhecimentos prévio de 78% do público pesquisado, conseguimos observar que os discentes estavam conscientes quanto à necessidade de obter domínio de novas e outras técnicas para o seu desempenho profissional.

Tendo em vista o exercício de atividade laborativa, necessário se faz compreender qual a renda constante do seio familiar, já que estamos nos referindo a uma instituição de ensino privado, havendo necessidade de pagamento de mensalidade mensal. Também questionamos a existência ou não de financiamento estudantil. Vejamos:

| <b>Qual o rendimento familiar?</b> |                     |                   |
|------------------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>salários mínimos</b>            | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| 01 s                               | 1                   | 6%                |
| 01 a 02                            | 3                   | 17%               |
| 02 a 03                            | 3                   | 17%               |
| 03 a 05                            | 4                   | 22%               |
| de 05 0 07                         | 7                   | 39%               |

Nota: Elaboração própria.

| <b>Possui algum tipo de financiamento estudantil?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>financiamento</b>                                  | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| sim   | 6                   | 33%               |
| não   | 12                  | 67%               |

Nota: Elaboração própria.

Considerando os dados acima mencionados, observamos que a maioria dos entrevistados aderiram a algum tipo de financiamento estudantil para poder cursar gastronomia em nível superior, tendo em vista que 40% do público possui a renda familiar menos que três salários mínimos. Contudo, ao questionarmos se essa graduação faz referência ao primeiro

curso em nível superior, temos a surpreendente resposta de que a grande maioria já possui ao menos mais uma graduação:

| <b>É a primeira graduação?</b> |                     |                   |
|--------------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>graduação</b>               | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| sim                            | 6                   | 33%               |
| não                            | 12                  | 67%               |

Nota: Elaboração própria.

Complementando o questionamento acima, necessário se fazia saber quais os reais motivos ensejadores da nova graduação, mas, para nossa surpresa, observamos estar presente mais uma vontade de obter conhecimento do que o deslumbre de se lançar no mercado de trabalho.

| <b>O que o (a) motivou a fazer gastronomia?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>motivo</b>                                   | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| escolha própria                                 | 16                  | 89%               |
| país  | 0                   | 0%                |
| mercado   | 1                   | 6%                |
| sonho   | 1                   | 6%                |

Nota: Elaboração própria.

Ocorre que as respostas à pergunta acima apresentada são díspares quando se faz referência ao questionamento do que se pretende fazer logo após ao término do curso. Vejamos:

| <b>O que você pretende fazer logo após se formar?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>pretensões</b>                                     | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| trabalhar   | 2                   | 11%               |
| continuar estudando                                   | 2                   | 11%               |
| trabalhar e estudar                                   | 14                  | 78%               |
| não sabe informar                                     | 0                   | 0%                |

Nota: Elaboração própria.

Ora, se o mercado de trabalho não foi um propulsor da escolha pelo curso, por que informarem, ao término do curso, pretendem exercer funções ligadas ao âmbito gastronômico? Vamos além: qual o motivo que os faz possuir uma expectativa de trabalho boa?

Conforme tabela que segue, os discentes, em sua maioria, já adentram a curso com uma expectativa de trabalho muito boa, como também declaram, ao chegar na faculdade, que possuem uma boa desenvoltura no âmbito da cozinha, tendo em vista que a maioria já exerceu ou exerce atividade laborativa voltada para cozinha.

| <b>Qual a sua expectativa quanto ao campo de trabalho?</b> |                     |                   |
|--|---------------------|-------------------|
| <b>mercado</b>   | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| excelente  | 4                   | 22%               |
| bom  | 9                   | 50%               |
| médio  | 3                   | 17%               |
| insatisfatório   | 0                   | 0%                |
| não sabe informar  | 2                   | 11%               |

Nota: Elaboração própria.

| <b>Como classifica sua desenvoltura na cozinha?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>desenvoltura</b>                                 | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| excelente   | 1                   | 6%                |
| bom   | 14                  | 78%               |
| médio   | 2                   | 11%               |
| insatisfatório                                      | 1                   | 6%                |
| não sabe informar                                   | 0                   | 0%                |

Nota: Elaboração própria.

Todavia, apesar das assertivas de que para trabalhar na cozinha não é necessário obter uma desenvoltura acadêmica satisfatória, essa realidade não é verdadeira. Observamos que os alunos possuem muita dificuldade acadêmica para entender os conteúdos teóricos ministrados em sala de aula:

| <b>Quais as maiores dificuldades acadêmicas no primeiro período de curso?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>motivos</b>  | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| entender os conteúdos teóricos  | 8                   | 44%               |
| entender os conteúdos práticos  | 0                   | 0%                |
| correlacionar a prática com a teoria  | 2                   | 11%               |
| entender o que o professor solicita   | 1                   | 6%                |
| trabalhar em equipe   | 7                   | 39%               |

Nota: Elaboração própria.

Porém, tais dificuldades são apenas fruto do rendimento escolar em âmbito no ensino médio. Ocorre que poucos discentes obtiverem acesso a recursos utilizados na instituição objeto de pesquisa, como pode ser observado na tabela que segue, o que gera um grande desconforto quanto à compreensão dos conteúdos ministrados, haja vista a utilização de recursos desconhecidos.

| <b>Quais os recursos didáticos utilizados pelos professores quando estudava nos ensinos fundamental e médio?</b> |                     |                   |
|--|---------------------|-------------------|
| <b>recursos</b>  | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| lousa e giz  | 9                   | 50%               |
| quadro branco  | 10                  | 56%               |
| transparência  | 1                   | 6%                |
| projektor  | 5                   | 28%               |
| computador   | 4                   | 22%               |

Nota: Elaboração própria.

É sabido que a utilização de recursos didáticos pode vir a modificar a realidade do processo de ensino-aprendizagem, conforme relatam Castoli e Polinarski (2009, p. 685) *Apud* Nicola *et al* (2016, p. 357) quando afirmam, com maestria que, “[...] com a utilização de recursos didático-pedagógicos, pensa-se em preencher as lacunas que o ensino tradicional geralmente deixa, e com isso, além de expor o conteúdo de uma forma diferenciada, fazer dos alunos participantes do processo de aprendizagem”.

A instituição objeto de estudo disponibiliza diversos recursos para a melhoria do processo de aprendizagem, entretanto observa-se que a maior parte dos alunos estudaram com recursos primitivos quanto ao processo de ensino-aprendizagem e não observam os novos

recursos como um facilitador do processo de ensino-aprendizagem, o que vem a refletir no questionamento anterior, quanto às dificuldades acadêmicas, uma vez que 44% das respostas confirmaram que compreender os assuntos teóricos é a maior dificuldade do público objeto de pesquisa.

Tais considerações nos fazem analisar a assertiva de Oliveira; Trivelato (2006) *apud* Nascimento; Campos (2018), quando declaram que “Faz-se necessário que os professores revejam suas práticas de ensino e assim utilizem em suas aulas, ferramentas que auxiliem na melhor compreensão dos conteúdos”, uma vez que está mais que comprovado que ainda a maior dificuldade do público é compreender o que é ministrado em sala de aula.

Observamos também que os discentes, em sua grande maioria, obtiveram um rendimento escolar mediado, sendo o suficiente para a aprovação, tendo em vista que o percentual de reprovação foi pequeno.

| <b>Como avalia o rendimento escolar no ensino médio?</b> |                     |                   |
|--|---------------------|-------------------|
| <b>rendimento</b>  | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| excelente  | 3                   | 17%               |
| bom  | 10                  | 56%               |
| médio  | 4                   | 22%               |
| insatisfatório   | 1                   | 6%                |
| não sabe informar  | 0                   | 0%                |

Nota: Elaboração própria.

| <b>Já repetiu o ano no ensino médio?</b> |                     |                   |
|--|---------------------|-------------------|
| <b>repetência</b>                        | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| nunca                                    | 14                  | 78%               |
| sim, 1 vez                               | 3                   | 17%               |
| sim, 2 vezes ou mais                     | 1                   | 6%                |

Nota: Elaboração própria.

Apesar das dificuldades enfrentadas na vida escolar, observamos que todos os alunos sabem da importância de cursar uma faculdade e de preparar-se para o campo de trabalho com mão de obra qualificada.

| <b>O que você compreende quanto à importância da faculdade para o seu futuro?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>importância</b>  | <b>quantitativo</b> | <b>percentual</b> |
| não possui  | 0                   | 0%                |
| importante  | 10                  | 56%               |
| decisiva  | 8                   | 44%               |
| não sei   | 0                   | 0%                |

Nota: Elaboração própria.

Ao analisarmos todos os questionamentos acima, conseguimos identificar como o aluno observa o curso sem conhecê-lo, quais as dificuldades que serão enfrentadas no decorrer dos semestres, mas não há a possibilidade de analisar se há como potencializar o desenvolvimento humano, principalmente pela aplicação de novas metodologias em sala de aula, como também pela necessidade de desconstruir conceitos e vícios existentes nos discentes.

Para tanto, necessário se faz aplicar outro questionário a turma quando de seu último dia de aula, cujos resultados passam a ser discutidos.

#### **4.3.3 A ANÁLISE DO DESENVOLVIMENTO PESSOAL DOS DISCENTES PARA SE JULGAR APTOS PARA ABRIR E GERIR UM NEGÓCIO GASTRONÔMICO**

Iniciamos esta etapa informando que a turma iniciada com dezoito alunos, teve apenas sete alunos em fase de conclusão do curso, ou seja, que obtiveram o status de formando ao término das atividades do curso. Dos outros que iniciaram o curso, alguns desistiram, outros perderam disciplinas durante o curso, motivos esses que inviabilizaram a conclusão do curso, como também as respostas ao questionário, pois este foi direcionado apenas aos alunos formando do curso de gastronomia da instituição objeto de estudo.

Tendo em vista que todos os questionários foram aplicados de forma sigilosa, houve a necessidade de denominar os participantes da pesquisa conforme as letras do alfabeto, tendo sido denominados os entrevistados, de forma aleatória, como A, B, C, D, E, F e G, para que assim possa haver uma identificação das possíveis justificativas.

Para que se iniciassem os questionamentos a respeito do desenvolvimento do discente, a primeira indagação realizada foi se a faculdade fora importante para o crescimento

profissional. A tal questionamento, todos os discentes responderam que sim, tendo apenas dois justificados os motivos. O discente A declarou que “Sim, pois ao longo do curso, adquiri conhecimento e desenvolvi habilidades que antes não possuía”, enquanto o discente B apresentou um discurso mais caloroso ao declarar que “Sim, sem ela não teria o conhecimento de nada”. Sendo assim, observamos que o curso ofertou, com eficiência, os conhecimentos aos quais se propôs, permitindo que o seu público sentisse que houve crescimento profissional.

O segundo questionamento foi quanto à importância do curso para se inserir no mercado de trabalho. Mais uma vez todos informaram que foi importante, tendo apenas três entrevistados justificados suas assertivas.

O discente A informa que “Hoje em dia é importante ter conhecimento e domínio do que se faz para obter êxito e destaque no mercado de trabalho”. O discente B é mais específico quanto à importância do curso relatando que “Bastante, ter conhecimento de corte, higiene e técnicas é muito importante para o mercado de trabalho”. Já o discente G declara que “me trouxe uma proximidade muito maior e hoje, ao término da faculdade, já tenho emprego garantido em um restaurante”.

Quanto ao terceiro questionamento, inquiriu-se se o discente se sente apto ao mercado de trabalho mediante os ensinamentos ministrados no decorrer do curso. Por unanimidade, responderam sim, tendo apenas o discente A justificado sua colocação informando que “Acredito que sim, pois ao longo do curso tive um processo de aprendizagem minucioso e outro ponto que me tornou apta foram os estágios que fiz, os quais agregaram conhecimento”.

No quarto questionamento, ainda obtivemos unanimidade nas respostas dos discentes quando indagados se o curso atendeu as necessidades para exercerem funções dentro de uma cozinha, tendo todos os respondido sim, mas não houve nenhuma justificativa.

A quinta pergunta tratou sobre uma abordagem diferenciada para a melhoria do processo de aprendizagem. Quanto a tal indagação, não houve unanimidade, conforme pode ser observado na seguinte tabela:

| <b>Você gostaria de que houvesse uma abordagem diferenciada para melhorar o seu processo de aprendizagem?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>Entendimentos</b>  | <b>Quantitativo</b> | <b>Percentual</b> |
| Sim   | 4                   | 57%               |
| Não   | 3                   | 43%               |

Nota: Elaboração própria.

Ocorre que apenas quatro discentes justificaram sua resposta. Sendo assim, o discente A informa que “não acredito que toda abordagem no processo foi suficiente para o meu aprendizado”, entretanto não aborda o que houve deficiente no processo. O discente B já informa o que lhe foi insatisfatório declarando que “Acho que deveria haver um investimento maior em insumo e utensílios”, mas se restringe a tais afirmações, sem apresentar o que lhe foi insuficiente. Quando analisamos as respostas do discente C, deparamo-nos com a seguinte assertiva: “Sim, a exclusão de matérias sem vínculos com a graduação”.

O penúltimo questionamento refere-se à questão de estar apto para iniciar um empreendimento gastronômico próprio, considerando o que foi aprendido no decorrer do curso. Nesse momento, houve divergências quanto às respostas, conforme tabela que segue:

| <b>Você compreende que está apto a iniciar o seu empreendimento gastronômico levando-se em consideração o que foi aprendido no curso?</b> |                     |                   |
|---|---------------------|-------------------|
| <b>Entendimentos</b>  | <b>Quantitativo</b> | <b>Percentual</b> |
| Sim   | 4                   | 57%               |
| Não   | 3                   | 43%               |

Nota: Elaboração própria.

Apesar de haver divergência quanto ao tema, apenas dois discentes justificaram suas respostas, ambos com os mesmos entendimentos. A discente A informa que “Hoje em dia acredito no meu potencial, mas prefiro estudar um pouco mais para ter segurança no que eu pretendo iniciar como empreendimento”, e o discente G informa que “sim, mas é necessário se especializar na área pretendida”

Por último, a questão disse respeito à diferença que o curso de gastronomia trouxe para o processo de desenvolvimento e aprendizagem. Nesse momento, todos os discentes se manifestaram.

O discente A declara simploriamente, “conhecimento e domínio do que faço”: o discente B traz à tona que “O conhecimento de higienização, de legislação sanitária, habilidades e técnicas de cozinha”; Já o discente C afirmou que “trouxe a possibilidade de criação, harmonização e aperfeiçoamento”.

Em complementação da assertiva do discente B, o discente D informa que trouxe “aprendizado das formas corretas de preparo e do processo de cozinha em geral, conhecimento de coisas diferentes de modo profissional”, como também o discente E assim coloca: “aprendi



as diversas formas que podemos preparar um alimento, como também reaproveitar aquilo que seria descartado”.

O discente F declara que “trouxe mais conhecimento de outras culturas e países”, por fim, o último entrevistado, o discente G, declarou que a importância foi “principalmente a base da cozinha profissional e aprender as técnicas básicas de cozinha”.

## CONCLUSÃO

No decorrer do presente trabalho, pudemos observar que a evolução do ensino profissionalizante do Brasil, apesar de ter iniciado com a finalidade apenas de privilegiar uma elite dominante, findou por corroborar para o crescimento econômico e social do brasileiro.

Dessa forma, o surgimento dos cursos tecnológicos com viés superior passou a ser visto sob uma nova ótica, a que possibilita a inclusão social e a possibilidade do aprofundamento dos estudos, principalmente quando fazemos referência aos estudos gastronômicos, que, a cada dia, vêm evoluindo.

Tais cursos, especificamente o curso ofertado na instituição de ensino superior objeto de estudo, apresenta uma logística evolutiva, a qual possibilita que o discente obtenha o embasamento teórico necessário para desenvolver e gerir um empreendimento gastronômico, principalmente pelo incentivo e apoio para organizar as possíveis atividades que possa vir a desempenhar quando passar a atuar na campo de trabalho.

Sendo assim, observamos que as disciplinas desenvolvidas durante o curso são elencadas para o desenvolvimento pessoal e para que o discente, ao término do curso, obtenha os conhecimentos necessários para desenvolver toda e quaisquer funções no âmbito de um empreendimento gastronômico, inexistindo disciplinas sem vínculos com o desenvolvimento humano e com a gestão de negócio e de pessoas, tendo em vista que toda e qualquer atividade desempenhada no ramo alimentício necessita de pessoas trabalhando em equipe.

Pudemos também observar que, apesar da maioria dos ingressantes compreenderem que possuem um desempenho na cozinha, muitos deles não conseguiram finalizar o curso no tempo esperado, qual seja, de dois anos e seis meses, e alguns desistiram de dar-lhe continuidade. Não sabemos os motivos ensejadores da desistência; ao contrário, em nenhum momento houve contato com eles para saber o que os motivou a desistir, se foram por motivos estruturais do curso ou por motivos pessoais, ou se haviam outros motivos.

Entretanto, os discentes que conseguiram dar continuidade e cursar todas as matérias, ao término do curso, compreenderam o grande potencial que galgaram com os ensinamentos obtidos, inclusive julgaram estar apto para atuar profissionalmente, considerando seu desenvolvimento pessoal.

Dessa forma, podemos dizer que o curso tecnológico de gastronomia desenvolvido na instituição objeto de estudo é um fator de crescimento do potencial humano, principalmente no que tange ao gerenciamento de um empreendimento gastronômico.

Apesar do desenvolvimento pessoal e profissional para exercer o ofício, ainda não há unanimidade para o gerenciamento de um empreendimento gastronômico, o que pode ser observado através do resultado do questionário aplicado, porém a maior parte dos concluintes compreendem que estão aptos a gerir tal empreendimento, tornando-se um fator de desenvolvimento pessoal, econômico e financeiro.

Assim sendo, podemos declarar que estudar gastronomia possibilita o desenvolvimento do potencial humano, tendo em vista a capacitação obtida relativa ao campo de trabalho, como também potencializa mais força para gerir um empreendimento gastronômico em todos os setores, tanto de pessoas, como de funcionalidades.

Contudo o presente não esclareceu por completo alguns questionamentos, principalmente para os discentes que não se sentem aptos ao gerenciamento de um empreendimento, para saber, considerando seu entendimento, quais as deficiências que os fizeram acreditar que ainda não havia tal capacidade, como também não buscamos saber os motivos que fizeram com que ocorressem as desistências do curso e o que levou alguns outros a perderem disciplina, se foram problemas pessoais ou didáticos, os quais ainda são passíveis de pesquisa.

Além disso, ainda é necessário saber como o professor atua para possibilitar o desenvolvimento do discente, quais capacitações lhe foram apresentadas para inovar no processo ensino-aprendizagem, possibilitando uma melhor interação do conteúdo a ser ministrado e o real aprendizado do discente.

## REFERÊNCIAS

- Alves, F. C., Santos, M. de N. B. dos, Silva, M. do A. dos S., Soares, I. R. (2012). *Utilização de Recursos Didáticos no processo de ensino e aprendizagem de Ciências Naturais em turmas de 8º e 9º anos de uma Escola Pública de Teresina no Piauí*. Recuperado de <http://propi.iftto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/viewFile/3849/2734>.
- Bispo, Fabiana Carvalho da Silva. *Formação Profissional e cidadania: a contribuição do PRONATEC*. Recuperado de <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:vzdwgbPJZaoJ:https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos15/24622371.pdf+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>.
- Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2019). Recuperado de <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/maceio>
- Carneiro, Henrique. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Editora Campus.
- Cunha, Luiz Antônio. (2005). *O ensino profissional na irradiação do industrialismo*. Brasília, DF: Flacso.
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Planalto do Governo, DF – Brasília. Recuperado de [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2004/Decreto/D5154.htm#art9](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Decreto/D5154.htm#art9).
- Feres, Marcelo. (2018). *Desafios e possibilidades para o desenvolvimento estratégico da educação profissional técnica no Brasil e sua articulação com o ensino médio*. Recuperado de [http://movimentopelabase.org.br/wp-content/uploads/2019/06/EPT\\_Estudo\\_MarceloFeres.pdf](http://movimentopelabase.org.br/wp-content/uploads/2019/06/EPT_Estudo_MarceloFeres.pdf).
- Garcia, S. R. O. (2000). *O fio da história: a gênese da formação profissional no Brasil*. In: *Trabalho e Crítica - anuário do GT Trabalho e Educação da ANPEd*. São Leopoldo: Unisinos.
- Gazeta Web. (2019). *Gastronomia gera cerca de R\$ 90 milhões na economia de Maceió*. Recuperado de [https://gazetaweb.globo.com/portal/noticia/2019/05/gastronomia-gera-cerca-de-r-90-milhoes-na-economia-de-maceio\\_76899.php](https://gazetaweb.globo.com/portal/noticia/2019/05/gastronomia-gera-cerca-de-r-90-milhoes-na-economia-de-maceio_76899.php).
- Gil, Antônio Carlos. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. – 6. ed. – São Paulo: Atlas.
- Gimaraes, Valéria. (2014). *Aprovado por unanimidade, sururu tornou-se Patrimônio Imaterial de Alagoas*. Recuperado de <http://www.cultura.al.gov.br/sala-de-imprensa/noticias/2014/12/aprovado-por-unanimidade-sururu-tornou-se-patrimonio-imaterial-de-alagoas>.
- Gueraldi, Amanda Cristina Franco; Lutz, Patrícia. (2015). *Novas perspectivas para o espaço público em São Paulo – movimentos sociais, poder público e transformações recentes*. In: CONGRESSO INTERNACIONAL ESPAÇOS PÚBLICOS, 1., Rio Grande do Sul. Recuperado de [http://www.pucrs.br/eventos/espacospublicos/downloads/180\\_C.pdf](http://www.pucrs.br/eventos/espacospublicos/downloads/180_C.pdf).
- Kunze, N.C. (2009). *O surgimento da rede federal de educação profissional nos primórdios do regime republicano brasileiro*. In: *Revista Brasileira da Educação Profissional e*

Tecnológica /Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. v. 2, n. 2, (nov. 2009). – Brasília: MEC, SETEC.

Leão, Igor Zanoni Constant Carneiro. (2007). *O conceito de tecnologia em Ruy Gama*. Recuperado de <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:C0ZIGOI2uNgJ:https://revistas.ufpr.br/ret/article/download/29607/19277+&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>.

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. *Lei de diretrizes e bases da educação nacional*. Planalto do Governo, DF – Brasília.

Lima, Magliones Carneiro de. (2015). *A importância sócio-econômica, cultural e ambiental do sururu (mytella charruana) na terra de alagoas: como se valorar esse recurso à luz de princípios da economia ecológica?*. Recuperado de <https://revistas.cesmac.edu.br/index.php/incelencias/article/view/279>.

Maceió. Secretaria de Desenvolvimento e Turismo. (2018). *Gastronomia alagoana é reconhecida com indicações a prêmio nacional*. Recuperado de <http://sedetur.al.gov.br/noticia/item/2204-gastronomia-alagoana-e-reconhecida-com-indicacoes-a-premio-nacional>.

Magalhães, Guilherme Lins de, Castioni, Remi. (2019). *Educação profissional no Brasil – expansão para quem?* Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/ensaio/2019nahead/1809-4465-ensaio-S0104-40362019002701647.pdf>.

Manfrinato, M. H. V. (2006). *Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental – um Estudo de Caso*. Recuperado de [http://rases.reasul.org.br/downloads/subsidios/08\\_AMBIENTALIZACAO\\_DE\\_ESPACOS\\_EDUCATIVOS\\_Dione.pdf](http://rases.reasul.org.br/downloads/subsidios/08_AMBIENTALIZACAO_DE_ESPACOS_EDUCATIVOS_Dione.pdf).

Mendonça, Carlos Alberto Pinheiro. (2017). *Alagoas 200 Anos*. Instituto Arnon de Mello.

Minasse, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. (2015). *A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil*. Recuperado de <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/703>.

Ministério de Educação e Saúde. (2009). *O Histórico da educação profissional*. Recuperado de [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/centenario/historico\\_educacao\\_profissional.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/centenario/historico_educacao_profissional.pdf).

Ministério de Educação e Saúde. (2011). *O surgimento das escolas técnicas*. Recuperado de <http://www.brasil.gov.br/educacao/2011/10/surgimento-das-escolas-tecnicas>.

Ministério da Educação e Cultura. (2016). *Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia*. Recuperado de [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category\\_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192).

Miyazaki, Márcia Harumi. (2006). *Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores*. Recuperado de <https://docero.com.br/doc/n51cne>.

- Nascimento, Jéssica Maria Torres de Souza, C, Francilene Leonel. (2018). *A importância da utilização de recursos didático-pedagógicos no ensino de genética em escolas públicas no Município de Parnaíba – PI (Brasil)*. Revistas espacios. Vol. 39.
- Nicola, Jéssica Anese; Paniz, Catiane Mazocco. (2016). *A importância da utilização de diferentes recursos didáticos no ensino de biologia*. Infor, Inov. Form., Rev. NEaD-Unesp, São Paulo, v. 2, n. 1, p.355-381. ISSN 2525-3476.
- Portaria nº 10, de 28 de julho de 2006. Ministério da Educação e Cultura, DF-Brasília. Recuperado de [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/superior/legisla\\_superior\\_port10.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/superior/legisla_superior_port10.pdf).
- Portaria n. 870, de 16 de julho de 2008. Ministério da Educação e Cultura, DF-Brasília. Recuperado de <http://www.educacao.pr.gov.br/arquivos/File/portarias/portaria8702008.pdf>.
- Rejowski, Mirian, Rubim, Rebeca Elster. (2010-2012). *O ensino superior da gastronomia no brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação*. Recuperado de file:///C:/Users/polia/Downloads/3781-12416-1-PB.pdf.
- Resolução CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002. Ministério da Educação e Cultura, DF-Brasília. Recuperado de <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>.
- Saviani, Dermeval. *O trabalho como princípio educativo frente às novas tecnologias*. Recuperado de <http://forumeja.org.br/go/files/demerval%20saviani.pdf>.
- Tavares, Cecilia. (2018). *Festivais Gastronômicos Movimentam a Economia e o Turismo em Alagoas*. Recuperado de <http://www.sedetur.al.gov.br/noticia/item/2244-festivais-gastronomicos-movimentam-a-economia-e-o-turismo-em-alagoas>.